

КАТАЛОГ СИЛАБУСІВ вибіркових освітніх компонентів циклу професійної підготовки

2026-2027 навчальний рік

**ОПП «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА
СПРАВА»**

перший (бакалаврський) рівень
вищої освіти



Дніпровський
Гуманітарний
Університет

ІНДИВІДУАЛЬНА ОСВІТНЯ ТРАЄКТОРІЯ

Тиобираєш – ми поважаємо твій вибір!

«...Індивідуальна освітня траєкторія здобувача вищої освіти - персональний шлях реалізації особистісного потенціалу здобувача вищої освіти, що ґрунтується на виборі здобувачем вищої освіти освітніх програм, суб'єктів освітньої діяльності, що їх реалізують, форм і строку здобуття освіти, освітніх компонентів. У вищій освіті індивідуальна освітня траєкторія включає, зокрема, послідовність здобуття освітніх кваліфікацій, академічну мобільність, визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та інформальної освіти тощо. Індивідуальна освітня траєкторія формується здобувачем вищої освіти з урахуванням його здібностей, інтересів, потреб, мотивації, можливостей і досвіду»¹

Індивідуальна освітня траєкторія забезпечується чітко регламентованою процедурою вільного вибору освітніх компонентів та форм здобуття освіти. Ця траєкторія фіксується в індивідуальному навчальному плані. Індивідуальний навчальний план забезпечується переліком обов'язкових для вивчення освітніх компонентів та на підставі особистої заяви доповнюється студентом вибірковими освітніми компонентами, обраними ним з урахуванням власних інтересів, інтелектуальних потреб та здібностей. **Студенту надається право в межах визначеного освітньою програмою та навчальним планом підготовки фахівців обсягу кредитів ЄКТС обирати освітні компоненти з інших освітніх програм, зі змістом яких можна ознайомитися у «Каталогах силабусів вибіркових освітніх компонентів професійної підготовки» за іншими напрямками (юридичний, психологічний, туристичний тощо).**

Вибір освітніх компонентів розпочинається з другого семестру першого року навчання, в подальшому – наприкінці поточного навчального року на наступний рік.

¹ Про вищу освіту. Закон України

Кожного року у травні місяці відбуваються презентації вибіркового освітніх компонентів, під час яких викладачі розповідають про місце і роль цих дисциплін в підготовці фахівців.

Вибіркову частину освітньо-професійної програми підготовки бакалавра з готельно-ресторанної справи становлять освітні компоненти загальним обсягом 60 кредитів ЄКТС, які спрямовані на забезпечення інтересів та інтелектуальних потреб студентів під час формування ними індивідуальної траєкторії навчання.

Перелік вибіркового освітніх компонентів забезпечує поглиблення визначених програмою загальних компетентностей та набуття студентом спеціальних фахових компетентностей в галузі готельно-ресторанної справи.

У даному каталозі пропонуються силабуси вибіркового освітніх компонентів, які мають на меті посилити професійну підготовку майбутніх готельєрів та рестораторів, а також урізноманітнити навички надання послуг у сфері гостинності.

Ці освітні компоненти спрямовані на набуття навичок ефективно організації професійної діяльності, здобуття знань щодо психологічних особливостей професійної діяльності та креативного підходу до її здійснення, а також спрямовані на розвиток економічного мислення та підприємницьких навичок. Запропоновані в каталозі освітні компоненти сприяють розширенню світогляду студентів, посилюють в них креативність та розвивають творчі навички вирішення поставлених завдань.

Каталог силабусів вибіркового освітніх компонентів професійної підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (ОПП «Готельно-ресторанна справа») розглянутий на засіданні Науково-методичної ради Університету та рекомендований для використання в освітньому процесі.

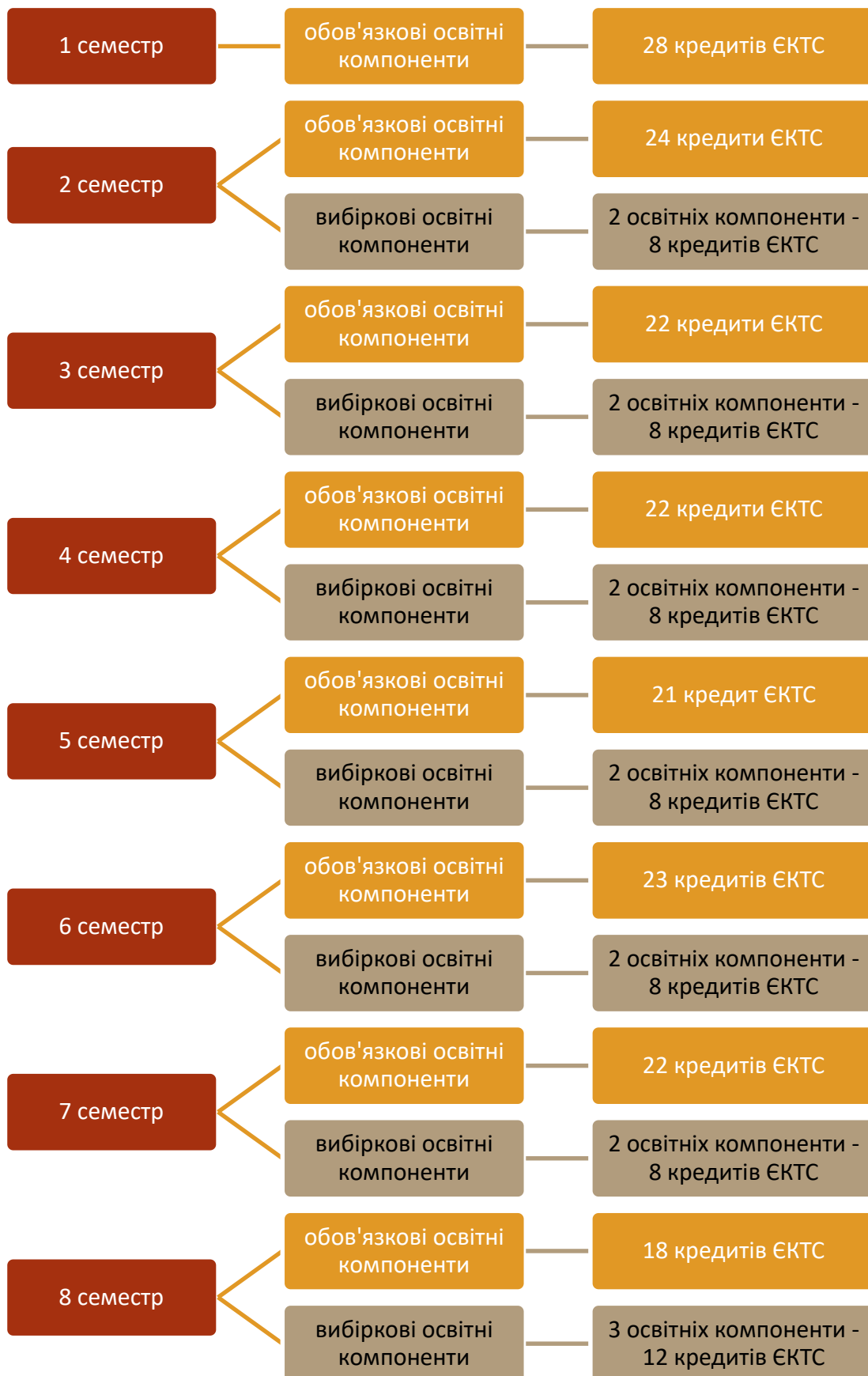
Протокол від 21.05.2026 № 9.

ЗМІСТ

ІНДИВІДУАЛЬНА ОСВІТНЯ ТРАЄКТОРІЯ	2
СХЕМА ФОРМУВАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ ТРАЄКТОРІЇ НАВЧАННЯ.....	6
КРИТЕРІЇ ПЕРЕВЕДЕННЯ ОЦІНОК ЗА 100-БАЛЬНОЮ ШКАЛОЮ У НАЦІОНАЛЬНУ ШКАЛУ ТА ШКАЛУ ЄКТС	7
<i>Схема формування оцінки. Розподіл балів за різними формами контролю для навчальної дисципліни.....</i>	<i>8</i>
КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ АУДИТОРНОЇ РОБОТИ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ СЕМІНАРСЬКИХ ТА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ	9
КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ	10
НЕФОРМАЛЬНА ОСВІТА	12
СИЛАБУСИ ВИБІРКОВИХ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ, ЩО РЕКОМЕНДУЮТЬСЯ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НА ТРЕТЬОМУ РОЦІ НАВЧАННЯ.....	14
<i>П'ятий семестр</i>	<i>14</i>
<i>Організація захисту прав споживачів.....</i>	<i>14</i>
<i>Культура готельно-ресторанної справи.....</i>	<i>22</i>
<i>Анімаційна діяльність у сфері гостинності</i>	<i>30</i>
<i>Дизайн</i>	<i>39</i>
<i>Шостий семестр.....</i>	<i>48</i>
<i>Командоутворення</i>	<i>48</i>
<i>Організаційна поведінка</i>	<i>57</i>
<i>Івент-менеджмент</i>	<i>66</i>
<i>Статистика в готельно-ресторанній справі.....</i>	<i>74</i>
СИЛАБУСИ ВИБІРКОВИХ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ, ЩО РЕКОМЕНДУЮТЬСЯ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НА ЧЕТВЕРТОМУ РОЦІ НАВЧАННЯ.....	81
<i>Сьомий семестр</i>	<i>81</i>
<i>Реклама та PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.....</i>	<i>81</i>
<i>Менеджмент персоналу.....</i>	<i>91</i>

<i>Організація безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу</i>	99
<i>Сталий розвиток в сфері гостинності</i>	104
Восьмий семестр	113
<i>Основи медіації та конфліктології</i>	113
<i>Документування в готельно-ресторанній справі</i>	121
<i>Кулінарне мистецтво та етнічні кухні</i>	132
<i>Організація послуг кейтерингу</i>	140
<i>Психологія управління</i>	148
<i>Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності</i>	156
ПІСЛЯМОВА	162

Схема формування індивідуальної траєкторії навчання



Критерії переведення оцінок за 100-бальною шкалою у національну шкалу та шкалу ЄКТС

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою (екзамен /залік)	Оцінка за шкалою ЄКТС	Умови нарахування балів
90–100	Відмінно	A	«Відмінно» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані в повному обсязі.
83–89	Добре	B	«Дуже добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані, якість виконання більшості з них оцінена кількістю балів, близькою до максимальної.
75–82		C	«Добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний цілком; в основному сформовані практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані, якість виконання жодного з них не оцінена мінімальною кількістю балів, деякі види завдань виконані з помилками.
68–74	Задовільно	D	«Задовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний не повністю, але прогалини не носять істотного характеру; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; більшість передбачених програмою навчання навчальних завдань виконано, деякі з виконаних завдань містять помилки.
60–67		E	«Достатньо» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково; не сформовані деякі практичні навички роботи; частина передбачених програмою навчання навчальних завдань не виконані або якість виконання деяких з них оцінено числом балів, близьким до мінімального.
35–59	Незадовільно	FX	«Умовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково; не сформовані необхідні практичні навички роботи; більшість навчальних завдань не виконано або якість їх виконання оцінено кількістю

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою (екзамен /залік)	Оцінка за шкалою ЄКТС	Умови нарахування балів
			балів, близькою до мінімальної; при додатковій самостійній роботі над матеріалом курсу можливе підвищення якості виконання навчальних завдань (з можливістю повторного складання).
1–34		F	«Безумовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу не засвоєний; не сформовані необхідні практичні навички роботи; всі виконані навчальні завдання містять грубі помилки або не виконані взагалі; додаткова самостійна робота над матеріалом курсу не призведе до значного підвищення якості виконання навчальних завдань.

Схема формування оцінки. Розподіл балів за різними формами контролю для навчальної дисципліни.

ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЗАЛІК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота	
≤ 40	≤ 20	
≤ 60		≤ 40
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК+ З ≤ 100		
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену (П) = ПК+Е ≤ 100		
ДЛЯ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЗАЛІК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота	
≤ 20	≤ 40	
≤ 60		≤ 40
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК+ З ≤ 100		
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену (П) = ПК+Е ≤ 100		

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ АУДИТОРНОЇ РОБОТИ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ СЕМІНАРСЬКИХ ТА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

БАЛИ	ПОЯСНЕННЯ
5	Теоретичні питання, винесені на розгляд, засвоєні у повному обсязі; на високому рівні сформовані необхідні практичні навички та вміння; всі навчальні завдання, передбачені планом заняття, виконані в повному обсязі. Під час заняття продемонстрована стабільна активність та ініціативність. Відповіді на теоретичні питання, розв'язання практичних завдань, висловлення власної думки стосовно дискусійних питань ґрунтується на глибокому знанні предметної області та теми заняття.
4	Теоретичні питання, винесені на розгляд, засвоєні у повному обсязі; в основному сформовані необхідні практичні навички та вміння; всі передбачені планом заняття навчальні завдання виконані в повному обсязі з неістотними помилками. Під час заняття продемонстрована ініціативність. Відповіді на теоретичні питання, розв'язання практичних завдань, висловлення власної думки стосовно дискусійних питань переважно ґрунтується на знанні предметної області та теми заняття.
3	Теоретичні питання, винесені на розгляд, у цілому засвоєні; практичні навички та вміння мають поверхневий характер, потребують подальшого напрацювання та закріплення; навчальні завдання, передбачені планом заняття, виконані, деякі види завдань виконані з помилками.
2	Теоретичні питання, винесені на розгляд, засвоєні частково, прогалини у знаннях не носять істотного характеру; практичні навички та вміння сформовані недостатньо; більшість навчальних завдань виконано, деякі з виконаних завдань містять істотні помилки, які потребують подальшого усунення.
1	Здобувач не готовий до заняття, не знає більшої частини програмного матеріалу, з труднощами виконує завдання, невпевнено відтворює терміни і поняття, що розглядалися під час заняття, допускає змістовні помилки, не володіє відповідними вміннями і навичками, необхідними для розв'язання професійних завдань.
0	Відсутність на занятті

Ці бали конвертуються у підсумкові бали за відповідним коефіцієнтом, який розраховується автоматично залежно від кількості семінарських та практичних занять. Конвертація у підсумкову кількість балів за аудиторну роботу здійснюється шляхом помноження суми балів, напрацьованих за цей вид діяльності протягом семестру, на коефіцієнт. Підсумкові бали за аудиторну роботу автоматично вираховуються впродовж всього семестру та відображаються в окремому стовпчику електронного журналу навчальної групи. Підсумок формується напередодні підсумкового контролю.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ

Самостійна та індивідуальна робота здобувача, що передбачена силабусом вибіркового освітнього компоненту, оцінюється науково-педагогічним працівником (денна форма здобуття освіти за 10-бальною шкалою кожний вид, заочна форма - за 20-бальною шкалою). Виконання завдань, які виносяться на самостійну та індивідуальну роботу, контролюється науково-педагогічним працівником під час консультацій, оцінювання відбувається напередодні підсумкового контролю.

Види самостійної роботи:

- *ведення конспекту;*
- *складання схем, створення діаграм та таблиць;*
- *складання списку джерел окремої теми;*
- *підготовка до понятійного диктанту;*
- *проведення досліджень в межах підготовки та написання курсових та кваліфікаційних робіт.*

Види індивідуальної роботи:

- *складання тестів;*
- *складання кросвордів;*
- *підготовка мультимедійних презентацій;*
- *підготовка есе;*
- *складання списку числових значень;*
- *вирішення комплексного практичного індивідуального завдання (КПІЗ);*
- *складання ситуаційної задачі (кейсу);*
- *обрахунок економічних показників.*

Науково-педагогічні працівники можуть нараховувати заохочувальні бали за виконання здобувачем науково-дослідної роботи. При нарахуванні заохочувальних

балів загальна сума балів за самостійну (індивідуальну) роботу не повинна перевищувати максимально допустиму (10 або 20 балів).

Види науково-дослідної роботи:

- *підготовка конкурсної наукової роботи;*
- *написання фахової наукової статті;*
- *участь в засіданнях наукового гуртка кафедри;*
- *підготовка доповідей за тематикою засідань гуртка кафедри;*
- *участь в інших науково-практичних заходах (конференціях, круглих столах, наукових семінарах; участь у вебінарах, вікторинах тощо);*
- *публікація тез доповіді;*
- *надання організаційної допомоги в проведенні засідань наукового гуртка кафедри або інших наукових заходах.*

НЕФОРМАЛЬНА ОСВІТА

Відповідно до вимог розділу 3 «Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, у Вищому навчальному приватному закладі «Дніпровський гуманітарний університет» за умов проходження здобувачем вищої освіти навчання на онлайн курсах чи наявність іншого елементу неформальної освіти за тематикою, що відповідає змісту освітнього компонента, можливе визнання результатів навчання у формі зарахування (повного або часткового).

Підставою для визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, є документи (свідоцтва, сертифікати) оформлені відповідно до вимог чинного законодавства у галузі освіти.

ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ПЕРЕЗАРАХУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ, ЗДОБУТИХ В НЕФОРМАЛЬНІЙ ОСВІТІ ЗДОБУВАЧА

Кількість балів	Форма діяльності та/або заняття	Критерії оцінювання	Рекомендовані ресурси для результату здобуття
10	Самостійна робота	Оцінюється робота за результатами надання сертифікату обсягом 30 годин (1 кредит ECTS) або більше	Масові онлайн курси на платформах EdERA, Дія освіта, Prometheus, Coursera, платформа «Громадській контроль», онлайн курси мережевої академії Cisco (https://www.netacad.com/) тощо.
10	Індивідуальна робота	Оцінюється робота за результатами надання сертифікату обсягом 30 годин (1 кредит ECTS) або більше	Масові онлайн курси на платформах EdERA, Дія освіта, Prometheus, Coursera, платформа «Громадській контроль», онлайн курси мережевої академії Cisco (https://www.netacad.com/) тощо.

5	Семінарське заняття, практичне заняття	Оцінюється робота за результатами надання сертифікату за темою заняття	Масові онлайн курси на платформах EdERA, Дія освіта, Prometheus, Coursera, платформа «Громадській контроль», онлайн курси мережевої академії Cisco (https://www.netacad.com/) тощо.
0	Відсутній результат або результат не відповідає тематиці дисципліни		

Силабуси вибіркових освітніх компонентів, що рекомендуються для вивчення на третьому році навчання

П'ятий семестр

Організація захисту прав споживачів

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація захисту прав споживачів» є набуття знань у сфері захисту прав споживачів, вміння аналізувати законодавство з точки зору прав підприємців і захист їх інтересів у сфері виробництва та купівлі-продажу товарів, надання послуг та виконання робіт, так і додержання норм законодавства, що захищають їх інтереси від проявів порушень права господарюючими суб'єктами.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть компетентності:

Загальні (ЗК)

ЗК1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК17. Здатність організовувати заходи щодо забезпечення безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та споживачів послуг.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні **програмні результати навчання (ПР)**.

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 25. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни. Вивчення навчальної дисципліни «Організація захисту прав споживачів» здійснюється після засвоєння здобувачами знань з навчальної дисципліни «Право», «Теорія держави і права», «Цивільне право», «Господарське право», «Адміністративне право».

Форми проведення занять: лекції, семінарські заняття.

Методи навчання: лекція, пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація, вирішення практичних завдань, самостійна та індивідуальна робота.

Форма підсумкового контролю: Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компоненту «Організація захисту прав споживачів» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)
Курс 3 Семестр 5

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Поняття та правові основи захисту прав споживачів	15
2	Права та обов'язки споживачів і продавців (виробників, виконавців)	15

3	Органи, що здійснюють захист прав споживачів: структура та повноваження	15
4	Захист прав споживачів у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг	15
5	Механізми та процедури вирішення спорів між споживачами і суб'єктами господарювання	15
6	Відповідальність за порушення прав споживачів	15
7	Судовий та позасудовий порядок захисту прав споживачів: нормативно-правова база	15
8	Міжнародний досвід і стандарти у сфері захисту прав споживачів	15
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Конституція України. Електронний ресурс: <https://www.konstitucija-ukraini-1826353.html>. 2020.
2. Господарський кодекс України від 16.01.03 № 436-IV (зі змінами). Електронний ресурс: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>. 2021.
3. Закон України “Про захист прав споживачів” (зі змінами). Електронний ресурс : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>. 2020.
4. Журавльов Д. Про захист прав споживачів. Науково-практичний коментар. Київ: ТОВ Видавничий дім Професіонал, 2019. 352 с.
5. Крегул Ю. І., Радченко О. Ю. Захист прав споживачів фінансових послуг : монографія. Київ : Київ. нац. Торг.- екон. ун-т, 2018. 264 с.

Додаткова:

1. Правове врегулювання захисту справ споживачів [Електронний ресурс]. 2019. Режим доступу до ресурсу: https://minjust.gov.ua/m/str_8244.
2. Про права споживачів та їх захист [Електронний ресурс]. 2019. Режим доступу до ресурсу: <http://www.oda.te.gov.ua/main/ua/9933.htm>.
3. Іваненко Л. М. Захист прав споживачів : підручник. Київ : Юрінком Інтер. 2014. 496с.

4. Торяник В. М. , Джинджоян В. В. Безпека туризму: навч. посіб. Д.: Інновація, 2018. 284 с

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика курсу «Організація захисту прав споживачів» спрямована на надання можливості здобувачам вищої освіти отримувати необхідні знання у повному обсязі (визначено рішенням кафедри та відображено у навчально-методичному комплексі із зазначеної дисципліни).

Для здобувачів вищої освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю.

Політика оцінювання результатів навчання. Поточний контроль проводиться викладачами на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, – так і студентами – для планування самостійної роботи. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування.

Форми проведення поточного контролю та критерії оцінювання рівня знань визначені кафедрою права та знайшли своє відображення у *«Стандарті організації та критеріїв оцінювання навчальної роботи здобувачів вищої освіти з дисциплін, що закріплені за кафедрою права»*.

Зі змістом документу можна ознайомитися на сайті Університету в розділі «Силабуси навчальних дисциплін/ Бакалавр / 081 Право» або за посиланням: <https://surl.li/aeooym> або за QR-кодом.



Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни. Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань, то він може оскаржити виставлену викладачем оцінку в установленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами університету.

Політика академічної доброчесності. За дотримання студентом політики академічної доброчесності під час виконання поставлених завдань кафедрою може бути прийняте рішення про надання здобувачу вищої освіти додаткових балів у період підсумкового контролю.

Під час організації освітнього процесу у виняткових випадках допускається навчання в режимі он-лайн, що передбачає використання таких інструментів дистанційної освіти як Zoom, системи управління дистанційним навчанням «MOODLE».

Перелік питань до підсумкового контролю:

1. Поняття та сутність прав споживачів.
2. Які основні права мають споживачі згідно із законодавством України?
3. Що таке система захисту прав споживачів?
4. Які обов'язки має споживач?
5. Які вимоги пред'являються до інформації про продукцію для споживача?
6. Які види продукції підлягають обов'язковій сертифікації?
7. Права споживача при придбанні товару неналежної якості.
8. Які документи підтверджують факт купівлі товару?
9. Відмінність між гарантійним і післягарантійним обслуговуванням.
10. Що таке стандарт, технічний регламент і сертифікат відповідності?
11. Основні положення Закону України «Про захист прав споживачів».
12. Яка роль Кабінету Міністрів України у сфері захисту прав споживачів?
13. Повноваження органів місцевого самоврядування у сфері захисту прав споживачів.
14. Які міжнародні акти регулюють захист прав споживачів?

-
15. Взаємозв'язок між Цивільним кодексом України та законом про захист прав споживачів.
 16. Що передбачає Закон України про рекламу в контексті захисту споживача?
 17. Регулювання інтернет-торгівлі у сфері захисту прав споживачів.
 18. Роль Антимонопольного комітету України в системі захисту прав споживачів.
 19. Які положення Конституції України гарантують захист споживачів?
 20. Механізм захисту прав споживачів в умовах воєнного стану.
 21. Хто є суб'єктами системи захисту прав споживачів?
 22. Які функції виконує Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів?
 23. Повноваження об'єднань споживачів.
 24. Участь громадських організацій у захисті прав споживачів.
 25. Які права мають інспектори з захисту прав споживачів?
 26. Роль судових органів у системі захисту прав споживачів.
 27. Яку відповідальність несуть продавці за порушення прав споживачів?
 28. Що таке колективний позов у сфері захисту прав споживачів?
 29. Механізм подачі звернення споживача до контролюючого органу.
 30. Як розглядаються спори між споживачами та суб'єктами господарювання?
 31. Алгоритм дій споживача при придбанні неякісного товару.
 32. Які товари не підлягають поверненню?
 33. Термін пред'явлення вимог споживачем щодо недоліків товару.
 34. Які документи необхідні для подання скарги?
 35. Порядок обміну товару належної якості.
 36. Дії споживача у випадку порушення умов договору.
 37. Як споживач може довести факт порушення його прав?
 38. Роль медіації у вирішенні спорів споживачів.
 39. Приклади порушень прав споживачів у сфері електронної комерції.
 40. Як захистити себе від недобросовісної реклами?
 41. Види контролю за дотриманням законодавства про захист прав споживачів.
 42. Адміністративна відповідальність за порушення прав споживачів.
 43. Цивільно-правова відповідальність суб'єктів господарювання.

-
44. Кримінальна відповідальність за обман споживача.
 45. Види штрафів за порушення прав споживача.
 46. Повноваження Держпродспоживслужби під час перевірок.
 47. Які санкції можуть бути накладені за порушення вимог до маркування товарів?
 48. Що таке «прихована реклама» і яка відповідальність за неї?
 49. Як здійснюється контроль за якістю послуг у сфері ЖКГ?
 50. Роль споживчої експертизи у захисті прав споживачів.
 51. Які права споживачів гарантує Європейський Союз?
 52. Відмінності між системою захисту прав споживачів в Україні та в США.
 53. Які міжнародні організації займаються захистом прав споживачів?
 54. Приклади ефективного захисту прав споживачів у країнах ЄС.
 55. Міжнародні судові справи, пов'язані з порушенням прав споживачів.
 56. Участь України у міжнародних ініціативах щодо захисту прав споживачів.
 57. Виклики цифрової епохи для захисту прав споживачів.
 58. Перспективи удосконалення законодавства України про захист прав споживачів.
 59. Інноваційні підходи в захисті прав споживачів (онлайн-платформи, мобільні додатки, тощо).

Культура готельно-ресторанної справи

Метою вивчення освітнього компоненту «Культура готельно-ресторанної справи» є формування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи знань та вмінь про культурні та етичні особливості організації, системи і ведення готельно-ресторанної справи. та сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку професійних компетентностей.

Для досягнення поставленої мети необхідно: сформувати у здобувачів етико-культурні компоненти ведення готельно-ресторанного бізнесу та обслуговування споживачів сфери гостинності.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть компетентності:

Загальні (ЗК)

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК12. Уміння займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості, здатність до критики та самокритики.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні програмні результати навчання (ПРН):

ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Передумови для вивчення освітнього компоненту «Культура готельно-ресторанної справи» є знання з дисциплін: «Історія української культури», «Історія світової культури», «Діловий протокол та етикет», «Культурні та релігійні традиції країн світу».

Форми проведення занять – лекції та семінарські заняття.

Форма підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компоненту «Культура готельно-ресторанної справи» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)

Курс 3 Семестр 5

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Організація обслуговування на підприємствах готельного господарства	15
2	Культура обслуговування на підприємствах готельного господарства	15
3	Послуги закладів ресторанного обслуговування	15
4	Сервіс у закладах ресторанного обслуговування	15
5	Культура обслуговування за видами сервісу та режимом харчування	15
6	Культура дипломатичних прийомів	15
7	Культура підготовки та проведення дипломатичних прийомів	15
8	Етикет в країнах Європи і світу	15
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Конституція України : від 01.01.2020 р. URL:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80>

2. Виноградов Г.М. Культурні та духовно-релігійні традиції країн світу. Навчальний посібник: для спеціальностей гуманітарних спеціальностей. Дніпро, 2022. 38 с.

3. Головка О. М. Культура обслуговування на підприємствах готельно-ресторанної та музейної справи: методичні вказівки для самостійної роботи для здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, 027 Музеезнавство, пам'яткознавство ОС «Бакалавр». Мукачево: МДУ, 2023. 98 с.

4. Кравець С. Г., Камінська Н. П., Оліферчук О. Г. Організація і техніка обслуговування (для учнів ПТНЗ галузі ресторанного господарства) : навч. посіб. К. : Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. 202 с.

5. Мальська М. П., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник . М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. К. : Центр учбової літератури, 2012. 470 с.

6. Малюк Л. П., Варипаєва Л. П. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі. Навч. посібник . Харків: ХДУХТ, 2016. 146 с.

7. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

Додаткова:

6. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. пос. К. : Центр учбової літератури ; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.

7. Гузар У. Є. Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни «Етнічні особливості гостинності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 74 с.

8. Ігнат'єва І. А., Паливода О. М., Янковой Р. В.. Менеджмент організацій (малого та середнього бізнесу) : підручник . К. КНУТД, 2014. 360 с.

9. Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. для студ. спец. 6.091711 ден. та заоч. форм навчання. Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. 326 с.

10. Лисенко О. В. Управління процесом врівноваження фінансування короткострокових виробничих періодів підприємств сфери гостинності. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : колективна монографія. : за заг. ред. В. В. Джинджояна. Дніпро : ЛІРА,

2022. С. 107 — 129.

11. Лисенко О. В., Бондаренко К. В. Тенденції змінення цін на стандартні номери в готелях Варшави. Глобальні зміни розвитку суспільства на зламі тисячоліть : кол. моногр. : Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2023. С. 90 — 109. (0,91 д.а.)

12. Лисенко О. В. Статистичний аналіз цін на готельні номери на прикладі м. Дніпро. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні : колективна монографія. : за ред. В. М. Торяника. Дніпро : ВНПЗ ДГУ, 2024. С. 144 – 163

ПОЛІТИКА КУРСУ

Для здобувачів вищої освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю.

Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань, то він може оскаржити виставлену викладачем оцінку в установленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами університету.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Політика доброчесності передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Послуга гостинності, її специфіка та основні компоненти.
2. Організація роботи служб та відділів готельних підприємств.
3. Процес надання основних та додаткових послуг готельними підприємствами.
4. Класифікація готельних номерів.
5. Технологічний цикл обслуговування клієнта в готелях.
6. Гостьовий цикл.
7. Персонал та основні служби в готелях.
8. Обслуговування гостей у готельному господарстві.
9. Культура обслуговування.
10. Якість обслуговування.
11. Безпека та екологічність обслуговування споживачів послуг.
12. Естетика інтер'єру готелю.
13. Психологічні особливості споживачів готельних послуг і процесів надання послуг.
14. Етичних норм обслуговування персоналом в готелях та ресторанах..
15. Правила сервіровки столу у ресторанах готелю.
16. Послуги ресторанних закладів.
17. Типи підприємств ресторанного господарства.
18. Престижні ресторани.
19. Повсякденні ресторани.
20. Ресторани модерн.
21. Сімейні ресторани.
22. Ресторани швидкого харчування (fast food) та ресторани швидкого обслуговування (quick service restaurant).
23. Стандарти послуг ресторанних закладів

-
24. Сучасний формат закладів швидкого обслуговування.
 25. Особливість професії службовців сервісу.
 26. Зустріч гостей. Меню.
 27. Система: один – або – постійний офіціант. Система: два офіціанти. Система: старший офіціант – або матеріально відповідальний кельнер.
 28. Англійська система сервісу.
 29. Французька система сервісу. («Шеф-де-ранг систем»).
 30. Американська система сервісу.
 31. Сервіс по-англійськи.
 32. Сервіс по-французьки.
 33. Система самообслуговування.
 34. Культура обслуговування за режимом та видами харчування.
 35. Обслуговування «а-ля-карт». Обслуговування «апарт». Обслуговування «табльдот». Обслуговування «шведський стіл». Буфетне обслуговування.
 36. Культура обслуговування за режимом та видами харчування.
 37. Культура обслуговування. Сніданок. Чай.
 38. Меню англійського та американського сніданку.
 39. Культура обслуговування. Ленч (другий сніданок).
 40. Культура обслуговування. Обід.
 41. Культура обслуговування. Вечеря (Diner).
 42. Спілкування обслуговуючого персоналу з клієнтами.
 43. Послуги сомельє та фумельє.
 44. Види дипломатичних прийомів.
 45. Офіційні та неофіційні прийоми.
 46. Прийоми без розміщення за столом.
 47. Денні та вечірні прийоми. Прийом а-ля фуршет.
 48. Прийоми з розсаджуванням за столом.
 49. Правила етикету на прийомах.
 50. Одяг для прийомів.
 51. Організація прийомів.
 52. Зустріч гостей та банкет.
 53. Розміщення гостей.

-
54. Етикет запрошення на прийоми та відмова від нього.
 55. Прихід на прийом. Тости впродовж прийому. Аперитив.
 56. Протокольна діяльність дипломатичного представництва
 57. Особливості англійського етикету.
 58. Особливості французького етикету.
 59. Німецький етикет.
 60. Італійський етикет.
 61. Особливості європейського етикету.
 62. Американський етикет.
 63. Етикет Японії.
 64. Етикет Китаю.
 65. Етикет Індії.
 66. Етикет Арабських країн.
 67. Етикет Австралії.

Анімаційна діяльність у сфері гостинності

Метою вивчення освітнього компоненту «Анімаційна діяльність у сфері гостинності» є формування системи теоретичних знань щодо розвитку і сучасного стану індустрії гостинності для фундаментальної та спеціальної освіти; ознайомлення з особливостями роботи підприємств індустрії гостинності, формуванні професійної культури та компетентності.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Анімаційна діяльність у сфері гостинності» є дослідження основних підходів до визначення поняття «дозвілля» та класифікації підприємств дозвілля; дослідження сутності значення та передумов розвитку анімаційної діяльності; визначення особливостей роботи аніматорів з різними категоріями клієнтів; вивчення особливостей розробки та реалізації анімаційних програм різного спрямування; формування у здобувачів вищої освіти поняття про важливе значення запровадження різноманітних форм та методів анімаційного обслуговування клієнтів закладів гостинності для підвищення конкурентоздатності підприємств; виявлення сучасних проблем організації анімаційних послуг на різних етапах формування анімаційного продукту та проблем підготовки кадрів для анімаційної діяльності.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть компетентності:

Загальні (ЗК)

ЗК1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні програмні результати навчання (ПРН):

ПН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

PH 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.

PH 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.

Передумови для вивчення освітнього компоненту «Анімаційна діяльність у сфері гостинності». Для опанування змісту освітнього компоненті необхідні базові знання та навички отримані в процесі вивчення наступних дисциплін: «Історія української культури», «Вступ до фаху», «Курортна справа», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», тощо.

Форми проведення занять – лекції та семінарські заняття.

Форма підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компоненту «Анімаційна діяльність у сфері гостинності» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)

Курс 3 Семестр 5

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Анімаційні послуги в сфері гостинності: основні поняття	15
2	Історичні передумови виникнення анімаційної діяльності	20

3	Організація діяльності анімаційної служби	15
4	Анімація в готелях та ресторанах	15
5	Видовищна анімація	10
6	Вербальна анімація	10
7	Анімаційна програма – визначення та особливості	15
8	Анімаційна програма – специфіка розробки та впровадження. Специфіка програм для людей з обмеженими можливостями.	20
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Кравець О. М. Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 335 с.
2. Животенко В. О. Організація туризму (Організація анімаційної діяльності): навч.-метод. посібник. Полтава : ПУЕТ, 2021. 127 с.
3. Килимистий С.М. Анімація в туризмі: навчальний посібник. Київ: ФПУ, 2017. 188 с.
4. Любарець В.В. Професійна підготовка майбутніх менеджерів соціокультурної діяльності для індустрії гостинності: теоретичні обґрунтування: монографія. Суми: П.Ф «Видавництво «Університетська книга», 2018. 382 с.
5. Яковлева-Мельник Н.Г., Дяченко Л.А. Організація анімаційної діяльності, як маркетинговий інструмент в сфері гостинності. *Матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції «Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України», 14-15 листопада 2023 року.* Харків. С.272-274.
6. Яковлева-Мельник Н.Г., Бігун О.В. Соціально-психологічні науки в підготовці аніматорів готельно- ресторанних закладів, як фахівців соціокультурного сервісу. *Proceedings of the XIV International Scientific and Practical Conference «The*

philosophical and attitudinal underpinning of scientific methods», April 03 – 04, 2023 Lublin, Poland by the «InterSci». 93 p. P.77-80.

7. Яковлева-Мельник Н.Г., Пелехань О. А. Українські свята та фестивалі: роль в розвитку туризму. *Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матер. Всеукр.наук.-практ. конф.* (Дніпро, 16 трав. 2023 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. 195с. С.95-96.

8. Яковлева-Мельник Н.Г., Фролова О.О. Анімаційні послуги як маркетинговий стиль управління *VII Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції з міжнародною участю «Управління ресурсним забезпеченням господарської діяльності підприємств реального сектору економіки», жовтень 2022 рік.* Полтава. С 256-257.

Додаткова:

1. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник. Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2018. 488 с.

2. Справи туризму та індустрії гостинності : підручник / за заг. ред. д-ра пед. наук, проф. О. Б. Тарнопольського ; Ун-т ім. Альфреда Нобеля. Дніпро: Ун-т ім. Альфреда Нобеля, 2018. 339 с.

3. Мальська М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.

4. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності: навч. посіб. К.: Видав. «Каравела», 2022. 340 с.

5. Методологія наукових досліджень у соціальній роботі: навч. посіб. / уклад.: Н. М. Коляда, Т.Д. Кочубей, О. О. Кравченко, М. О. Скочко. К. : ЦП Компринт, 2021. 341 с.

6. Джинджоян В.В., Саленко А.С., Сазонець І.Л. Соціальні детермінанти розвитку сфери послуг в концепції формування постіндустріального суспільства: монографія. Рівне. Волин. обереги, 2021. 160 с.

7. Розвиток індустрії гостинності: сучасний погляд : монографія / наук. ред. Н.В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 170 с.

8. Тесленко Т.В., Ходак О.В. Філософське значення культурного туризму у контексті формування національної ідентичності. Туристичний бренд як фактор

формування позитивного іміджу України на світовому ринку : *Зб. матер. II Всеукр. наук.-практ. інтернет конф. (Львів, 20 лютого 2020 р.)*. Міністерство освіти і науки України, Львівський інститут економіки і туризму. Львів : ЛІЕТ, 2020. С. 294-296.

9. Джинджоян В.В. Перспективи створення сучасного історико-культурного комплексу. *Економіка і менеджмент - 2018: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку* : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Дніпро : Біла К. О., 2018. Т. 3. С. 24-26.

10. Альбом безбар'єрних рішень: практичний посібник. Урбан-бюро Big City Lab. 2021. URL : <https://bcl.com.ua/albomrozdil1>.

11. Мартинюк Т.А. Методологічні засади впровадження засобів соціокультурної анімації у процес роботи з людьми з інвалідністю. Вісник Чернігівського національного педагогічного університету імені Т.Г Шевченка. Серія: Педагогічні науки. Чернігів: ЧНПУ, 2018. №150. С. 92–98.

12. N.Theocharis, H.Catherine Leligou, D.Tseles. Innovation for People with Disabilities in Hospitality Industry: A Theoretical Approach. *HighTech and Innovation Journal*. Vol 3, No 1 (2022), Doi: [10.28991/HIJ-2022-03-01-010](https://doi.org/10.28991/HIJ-2022-03-01-010).

ПОЛІТИКА КУРСУ

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські та практичні заняття, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням виконуваних робіт:

- ✓ *семінари/самостійна/індивідуальна тощо: 60% семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 60;*

-
- ✓ підсумкове завдання: 40% семестрової оцінки (максимальна кількість балів – 40).
 - ✓ Підсумкова максимальна кількість балів – 100.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20% від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, підготовка рефератів). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я).

Література. Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.

Політика виставлення балів. Враховуються бали набрані на поточному тестуванні, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність студента під час семінарського заняття; недопустимість пропусків та запізнь на заняття; користування мобільним телефоном (смартфоном), планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання і т. ін.

Політика доброчесності. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в практичній (письмовій) роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Анімаційні послуги в сфері гостинності: основні поняття.
2. Види та функції анімації.

-
3. Анімаційна програма – визначення, особливості розробки та впровадження.
 4. Організація діяльності анімаційної служби.
 5. Функції анімаційного менеджменту.
 6. Структура управління анімацією на підприємстві.
 7. Спеціальна освіта аніматорів за кордоном та на пострадянському просторі.
 8. Соціокультурний аніматор.
 9. Професійні якості аніматора. Трудограма аніматора.
 10. Передумови виникнення готельної та курортної анімації..
 11. Готельні анімаційні послуги і програми.
 12. Анімаційно-дозвіллева діяльність курортних готелів.
 13. Анімація у ресторанах.
 14. Організаційні засади проведення фестивалів.
 15. Законодавчі аспекти проведення фестивалів та свят.
 16. Визначення спортивно-оздоровчої анімації, цілі впровадження.
 17. Спортивно-оздоровчі програми.
 18. Організація спортивної анімації в туристичних комплексах.
 19. Пізнавальна анімація.
 20. Дозвіллева діяльність в клубах.
 21. Анімаційне обслуговування людей з особливим потребами.
 22. Міжнародні документи регулювання дозвіллевої діяльності щодо людей з особливим потребами.
 23. Принципи анімаційної роботи з людей з особливим потребами.
 24. Виставкові та мистецькі заходи як засіб підняття туристського іміджу України.
 25. Анімація у нічному клубі.
 26. Об'єкти, що формують матеріально-технічну базу анімації в туризмі.
 27. Типи анімації.
 28. Матеріальна база для анімаційних програм у приміщенні готелю.
 29. Матеріальна база для анімаційних програм на пляжах та дитячих майданчиках.
 30. Спеціальні приміщення для проведення анімаційних заходів.
 31. Залежність анімаційної програми від типу та «зірковості» закладу.
 32. Потреби та мотиви працівників, їх роль у менеджменті анімації.

-
33. Стимулювання роботи персоналу. Системи стимулювання мотивації.
 34. Посадова інструкція аніматора.
 35. Види аніматорів.
 36. Анімація на об'єктах культури.
 37. Поняття «сценарію». Сценарний план
 38. Запрошення, афіша: призначення, вимоги.
 39. Українські фестивалі: види та особливості проведення.
 40. Карнавал як складова туристичної анімації.

Дизайн

Метою викладання освітнього компоненту «Дизайн» є надання студентам науково-професійних знань з основних видів архітектурної та дизайнерської діяльності; ознайомити майбутніх фахівців з основами комплексної творчої діяльності дизайнера з формування зовнішнього та внутрішнього середовища ресторанів та готелів.

Вивчення дисципліни надає можливість здобути:

- **комунікативні навички:** *письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді;*

- **уміння виступати привселюдно:** *навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.*

- **навички роботи в команді:** *навички міжособистісного спілкування, щоб налагодити комунікацію з колегами; вміння делегувати відповідальність, налагоджувати ефективне спілкування та досягати спільної мети.*

- **здатність керування часом** - *уміння справлятися із завданнями вчасно.*

- **гнучкість і адаптивність:** *важливо вміння поглянути на проблему з різної перспективи і при зміні ситуації скорегувати свій робочий процес; вміння аналізувати ситуацію; сприйнятливість, здатність змінити свою думку; терпіння; навик управління гнівом і орієнтування на рішення проблем.*

- **лідерські якості:** *уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.*

- **особисті якості:** *навички, що пов'язані з міжособистісними відносинами – дозволяють налагоджувати ефективну роботу з колегами.*

- **ситуаційна обізнаність:** *вміння відстежувати як розвивається ситуація навколо, знати, вміння і розглядати різні способи реагування на неї такими діями, які дадуть найкращий результат для всіх залучених в цю ситуацію.*

В результаті вивчення курсу студенти набудуть **компетентності**:

Загальні (ЗК)

ЗК1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК12. Уміння займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості, здатність до критики та самокритики.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні **програмні результати навчання (ПР)**:

ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Взаємодіяти, вступати у комунікацію, бути зрозумілим, толерантно ставитися до осіб, що мають інші культуральні чи гендерно-вікові відмінності.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни є базові знання з таких дисциплін як «Інженерна графіка» та «Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві», в результаті вивчення яких отримані студентами знання:

- *спеціалізованих програм розроблення інтер'єрів приміщень закладів готельно - ресторанного господарства, засобами спеціалізованого програмного забезпечення;*
- *загальні правила та етапи розробки дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства;*
- *основні види дизайну інтер'єрів;*
- *загальні принципи створення різних типів інтер'єрів закладів готельно-ресторанного господарства за стилями в архітектурі та мистецтві;*
- *принципи підбору меблів, обладнання, оздоблювальних матеріалів за кольоровою гамою та згідно стилю і брендінгу закладів готельно-ресторанного господарства;*
- *принципи озеленення закладів готельно-ресторанного господарства;*
- *ознайомлення з послідовністю розробки дизайну інтер'єрів сучасних готельно-ресторанних підприємств, зважаючи на багато різних факторів, у тому числі психологічний вплив кольорів на людину та ґрунтуючись на історичному та світовому досвіді;*
- *систематизація підбору основних складових інтер'єру, оздоблювальних матеріалів та меблів відповідно до їхніх екологічних та ергономічних якостей.*

Форми проведення занять - лекції, семінарські та практичні заняття.

Форма підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компонента «Дизайн» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 3 кредити ЄКТС, (90 годин)

Курс 3 Семестр 5

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	Історія дизайну та його стилі	14
2	Дизайн як форма проектної творчості	14
3	Основи композиції	8
4	Ландшафтний дизайн	16
5	Дизайн інтер'єрів у готельно-ресторанному господарстві. Сучасний дизайн інтер'єрів готелів та ресторанів в Україні. Інклюзивність при розробці дизайну у закладах реабілітації	18
6	Організація внутрішнього простору готельно-ресторанних об'єктів. Колір у дизайні	18
7	Освітлення готелів та ресторанів	16
8	Меблі та текстиль в інтер'єрі ресторанів та готелів. Врахування принципів інклюзивності при розробці меблі	16
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Алданькова Г.В. Дизайн у рекламі : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2017. 104 с.

-
2. Електронний маркетинг і графічний дизайн у готельному бізнесі / [О.М. Сазонець, А.Є. Гессен, О.В. Седлецька, Н.Г. Яковлева-Мельник] Ефективна економіка. 2025. № 4. URL : <https://www.nauka.com.ua/index.php/ee/issue/archive> (дата звернення: 25.04. 2025 р.).
 3. Коренець, Ю. М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник / Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 162 с.
 4. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Григоренко О. М. та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.
 5. Позиціонування дизайну в маркетингових стратегіях готельно-ресторанного бізнесу. / [І.Л. Сазонець, В.В. Джинджоян, Н.Г. Яковлева-Мельник, О.В. Седлецька Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 8. С. 42 – 46.
 6. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2018. 400 с.
 7. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2020. 480 с.

Додаткова:

1. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу: навч. посіб/ І.Л. Сазонець, В.В. Джинджоян, Н.Г. Яковлева-Мельник, О.В. Седлецька. Київ: Видавництво "Каравела". 2025, 274 с.
2. Седлецька О. В. Концептуальні завдання та вимоги до розробки дизайну інтер'єру готельних комплексів/стаття до III Міжнародної науково - практичної конференції «SCIENTIFIC RESEARCH IN THE MODERN WORLD» 12-14 січня 2023 року м. Торонто, Канада С. 406-414.
3. Седлецька О. В., Пікуш В. В. Особливості при вивченні студентам дизайну інтер'єрів ресторанного господарства./ стаття до V Міжнародної науково - практичної конференції «SCIENTIFIC RESEARCH IN THE MODERN WORLD» 9-11 березня 2023 року м. Торонто, Канада С. 250- 259.
4. Сазонець О. М., Гессен А. Є., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О. В. Фінансування безбар'єрності та ініціативи органів влади в сфері інклюзії. Державне управління: удосконалення та розвиток. 2025. № 4.

-
5. Незвещук - Когут Т. С. Дизайн: навч. посіб. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 340 с.
URL:
http://www.chteiknteu.cv.ua/ua/content/download/nayka/monography/dizayn_2021.pdf/
 6. Сучасні стилі дизайну інтер'єру. URL:
https://www.youtube.com/watch?v=WJ_UHph9TP0
 7. Як зробити стильний дизайн інтер'єру? URL:
<https://www.youtube.com/watch?v=S5GAWAYPmOc>
 8. Сучасні тренди дизайну інтер'єру закладів ресторанного господарства. URL:

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політикою курсу «Дизайн» є надання можливості здобувачам вищої освіти отримувати необхідні знання у повному обсязі (визначено рішенням кафедри та відображено у навчально – методичному комплексі із зазначеної дисципліни).

Для здобувачів вищої освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документально. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє його від виконання завдань для самостійного виконання. Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

Оцінювання результатів навчання. Поточний контроль проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування

методів і засобів навчання, – так і студентами – для планування самостійної роботи.

Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Форми проведення поточного контролю та критерії оцінювання рівня знань визначаються відповідною кафедрою. Результати поточного контролю є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни. Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань, то він може оскаржити виставлену викладачем оцінку в установленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами університету.

Політика доброчесності. За дотримання студентом політики академічної доброчесності під час виконання поставлених завдань кафедрою може бути прийняте рішення про надання здобувачу вищої освіти додаткових балів у період підсумкового контролю.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Історія дизайну.
2. Визначення термінів дизайн, інтер'єр, дизайн інтер'єру.
3. Історія виникнення естетики як науки.
4. Сучасне поняття естетики.
5. Застосування естетичних принципів до проектування інтер'єру.
6. Поняття технічної естетики.
7. Визначення ергономіки.
8. Ергономічні принципи в дизайні інтер'єру.
9. Характеристика елліністичного стилю в архітектурі та інтер'єрі.
10. Поняття ордеру в архітектурі та будівництві.
11. Характеристика античного римського стилю в архітектурі та інтер'єрі.
12. Основні ознаки романського стилю в архітектурі та інтер'єрі
13. Основні ознаки готичного стилю в архітектурі та інтер'єрі.
14. Основні ознаки стилів ренесанс, бароко, рококо в архітектурі та інтер'єрі.
15. Основні ознаки стилю класицизм в архітектурі та інтер'єрі.

-
16. Основні ознаки стилю ампір в архітектурі та інтер'єрі.
 17. Еклектика та неокласицизм у формуванні архітектурного середовища.
 18. Характеристика стилю модерн.
 19. Еклектика, постмодернізм, конструктивізм та функціоналізм в інтер'єрі.
 20. Становлення дизайну інтер'єру.
 21. Характеристика скандинавського стилю в інтер'єрі.
 22. Характеристика італійського стилю в інтер'єрі.
 23. Характеристика японського стилю в інтер'єрі.
 24. Поняття мінімалізму в інтер'єрі.
 25. Сільський стиль в інтер'єрі та його різновиди.
 26. Характеристика стилів авангард, хай тек в інтер'єрі.
 27. Порівняльна характеристика стилів кітч, ар деко, фьюжн та поп-арт в інтер'єрі.
 28. Основні ознаки стилю лофт в інтер'єрі.
 29. Основні фактори, що впливають на вибір стильового спрямування закладів готельно-ресторанного бізнесу.
 30. Охарактеризуйте, який витвір мистецтва, архітектури, дизайну інтер'єру можна назвати гармонійним?
 31. Що таке композиція?
 32. Яке значення композиції в створенні інтер'єру?
 33. Що розуміють під головним і другорядним у композиції?
 34. Що таке композиційна рівновага?
 35. Опишіть основні прийоми композиційного формоутворення.
 36. Приведіть приклади пропорцій та пропорційності.
 37. Що таке масштаб і масштабність?
 38. Що таке контраст, нюанс, тотожність?
 39. Наведіть асортимент та надайте характеристику сучасних обробних матеріалів, що використовуються в будівництві та дизайні інтер'єру.
 40. Надайте характеристику оздоблювальних матеріалів для обробки внутрішніх стін та перегородок.
 41. Надайте характеристику оздоблювальних та лицевальних матеріалів для обробки підлоги.
 42. Надайте характеристику оздоблювальних та лицевальних матеріалів для покриття стелі.
 43. Види і класифікація меблів.

-
44. Функції меблів.
 45. Загальна характеристика готельних меблів.
 46. Меблі для сидіння та лежання.
 47. Меблі для зберігання предметів. Меблі для роботи.
 48. Меблі для відпочинку. М'які меблі.
 49. Вбудовані меблі. Навісні меблі.
 50. Меблі, що трансформуються.
 51. Основні вимоги до меблів для готельно-ресторанного господарства.
 52. Характеристика скандинавського стилю меблів та інтер'єру.
 53. Характеристика італійського стилю меблів та інтер'єру.
 54. Характеристика японського стилю меблів та інтер'єру.
 55. Характеристика класичного стилю меблів та інтер'єру.
 56. Характеристика стилю Хай-Тек меблів та інтер'єру.
 57. Напрямки дизайну сучасних меблів.
 58. Загальна характеристика матеріалів для виробництва меблів.
 59. Структура, конструктивні та архітектурні елементи меблевих виробів.
 60. Декорування меблевих виробів.
 61. Якість меблів і методи її контролю.
 62. Порядок меблювання холів і приміщень загального користування.
 63. Меблювання приміщень житлового фонду готелів, способи розміщення меблів в номері.
 64. Меблювання залів закладів ресторанного господарства.
 65. Особливості меблювання банкетних залів.
 66. Меблювання адміністративних приміщень.
 67. Меблювання рекреаційних зон готелю.
 68. Декоративні та мебельні тканини.
 69. Способи облицювання та декорування меблевих виробів.
 70. Порядок меблювання вестибюлю.
 71. Особливості ландшафтного дизайну.
 72. Різновиди дизайнів при створенні web сайтів.
 73. Логопити готелів та ресторанів.
 74. Уніформа, як атрибут дизайну ресторану.

Командоутворення

Метою вивчення освітнього компоненту «Командоутворення» є формування системи професійної компетентності (знань, прикладних умінь та навичок) щодо використання принципів, типів, інструментів управління утворенням та розвитком команд, діагностування проблем групи та вироблення рішень, спрямованих на підвищення ефективності роботи команди.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Командоутворення» є засвоєння основ ефективного командоутворення та підтримки високого рівня продуктивності командної роботи; розуміння можливих перешкод у виконання командних завдань і способи їх подолання; майстерність навички розподілу ролей, відповідальності, планування завдань та мотивація її учасників для ефективної роботи.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть **компетентності:**

Загальні (ЗК)

ЗК1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК13. Уміння займати активну життєву позицію, в тому числі у вирішенні питань створення інклюзивного середовища для безбар'єрного простору в закладах гостинності та розвивати лідерські якості, здатність до критики та самокритики.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні **програмні результати навчання (ПРН)**:

ПН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

PH 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.

PH 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.

Передумови для вивчення освітнього компоненту «Командоутворення». Для опанування змісту освітнього компоненті необхідні базові знання та навички отримані в процесі вивчення наступних дисциплін: «Вступ до фаху», «Курортна справа», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», тощо.

Форми проведення занять – лекції та семінарські заняття.

Форма підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компоненту «Командоутворення» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)

Курс 3 Семестр 6

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Команда та сутність командоутворення	15
2	Формування команди: я и моя роль в команді	20
3	Ролі в команді.	15
4	Етапи формування команди.	15
5	Комунікації в команді.	15
6	Особливості лідерства в команді.	15
7	Управління конфліктами в процесі командоутворення.	10
8	Маніпуляції та їхня сутність.	15
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Яковлева-Мельник Н. Командоутворення: навчально-наочний посібник. Київ: Каравела, 2024. 147 с.

2. Романовський О., Шаполова В., Квасник О., Гура Т. Психологія тимбілдінгу: навч. посіб. Харків: «Друкарня Мадрид», 2017. 92 с. URL:

http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPIPress/36676/1/Book_2017_Romanovskyi_Psykholohiia_tymbildynhu.pdf.

3. Стельмах Н.В., Іванова Т.М. Загальні основи тренінгової роботи. Підручник. Миколаїв: МНУ ім. В.О.Сухомлинського, 2019. 300 с.

4. Сергеева Т.В., Дорін Фестеу, Гейл Роунтрі. Лідерство і командна робота: навчальний посібник. Харків: ХНУБА, 2017. 124 с. URL: http://startup.sumdu.edu.ua/wpcontent/uploads/2017/11/IDP_Leadership_ua_d.pdf

5. Мальська М.П. Управління персоналом у туризмі: теорія і практика: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2019. 234 с.

6. Мотиваційний менеджмент: підручник / А.М. Колот, С.О. Цимбалюк. К.: КНЕУ, 2018. 479 с.

Додаткова:

1. Сукурова Н.М., Труш М.С., Гусева О. Ю., Воскобоева О. В. Економічна етика та командоутворення: навчальний посібник. Київ: Державний університет телекомунікацій, 2021. 150с.

2. Зливков В., Ліпінська С., Лукомська С. Сучасні тренінгові технології: інтегративний підхід. Київ. Ніжин: Видавець ПП Лисенко М.М., 2020. 210 с.

3. Джинджоян В.В., Саленко А.С., Сазонець І.Л. Соціальні детермінанти розвитку сфери послуг в концепції формування постіндустріального суспільства: монографія. Рівне. Волин. береги, 2021. 160 с.

4. Сазонець І.Л., Вівсяник О.М., Баб'як О.В., Бурачик А.І. Курортна справа: навчальний посібник. Дніпро: ДГУ, 2024.

5. Тесленко Т. В., Лісний Д. В. Підходи до менеджменту персоналу в структурних підрозділах інфраструктури туризму. Міжнародна науково-практична інтернет-конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики»: матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, м. Харків . Колектив авторів; Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 2022. С.

6. Сазонець О. М., Гессен, А. Є., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О. В. Фінансування безбар'єрності та ініціативи органів влади в сфері інклюзії. Державне управління: удосконалення та розвиток. 2025. № 4.

7. Яковлева-Мельник Н. Командоутворення в сфері туризму та гостинності. Збірник тез доповідей VI Міжнародної науково-практичної конференції з

економічних та гуманітарних питань. Т. II. Дніпро: ДВНЗ УДХТУ, 2024. 291 с. С.137-139.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські та практичні заняття, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням виконуваних робіт:

- ✓ *семінари/самостійна/індивідуальна тощо: 60% семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 60;*
- ✓ *підсумкове завдання: 40% семестрової оцінки (максимальна кількість балів – 40).*
- ✓ *Підсумкова максимальна кількість балів – 100.*

Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20% від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, підготовка рефератів). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я).

Література. Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.

Політика виставлення балів. Враховуються бали набрані на поточному тестуванні, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність студента під час

семінарського заняття; недопустимість пропусків та запізнень на заняття; користування мобільним телефоном (смартфоном), планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання і т. ін.

Політика доброчесності. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в практичній (письмовій) роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Визначити сутність категорій: команда, група, колектив, мала команда.
2. Визначити відмінності команди і колективу, команди і малої групи.
3. Визначити основні характеристики “команди”, “малої команди”.
4. Оцінити основні види груп залежно від рівня розвитку групової активності.
5. Основні принципи роботи команди.
6. Засоби формування команди.
7. Визначення цілей формування команди.
8. Прийняття рішення про лідерство в команді.
9. Підбір членів команди.
10. Налагодження комунікативних зав'язків між членами команди.
11. Розподіл функціональних обов'язків між членами команди.
12. Розвиток командної взаємодії.
13. Якісна комунікація. Вороги успішної команди.
14. Колективне виконання роботи.
15. Колективна відповідальність.
16. Значення швидкості прийняття рішень в команді.
17. Гнучка організаційна система.

-
18. Посилення значення спеціалізації і, як наслідок, необхідність підвищення якості взаємодії.
 19. Налагодження комунікативних зав'язків між членами команди.
 20. Необхідність високонадійних систем відбору, підготовки, адаптації, розвитку та стабілізації персоналу.
 21. Грошова і негрошова мотивація.
 22. Зростання конкуренції на ринку праці.
 23. Модель неформального розподілу впливу і влади.
 24. Пасивна, або непрямая агресія.
 25. Конфліктна стадія групового розвитку.
 26. Цільові стратегії в конфліктній ситуації (концепція К. Томаса) і відповідні їм поведінкові моделі.
 27. Взаємодія членів підгрупи зі своїм представником.
 28. Груповий варіант техніки Інкаунтер.
 29. Виділення загальних позицій групи; позицій, за якими при наявності розбіжностей можливість інтеграції досить очевидна; взаємовиключних позицій (проводиться провідним в контакт з групою).
 30. Відповідальність і влада.
 31. Процедура прийняття рішень. Факт прийняття кожним членом команди особистої відповідальності за груповий процес і результат.
 32. Принцип й процедура розв'язання конфліктних ситуацій.
 33. Основні перепони формування командного потенціалу.
 34. Домінування особистих відносин над професійними.
 35. Контроль та розподіл повноважень у групі.
 36. Культура розвитку персоналу.
 37. Децентралізація та делегування повноважень.
 38. Методи підвищення відповідальності співробітників.
 39. Користь підприємницького відношення до роботи.
 40. Система стимулювання розвитку лідерів в організації.
 41. Лідерство. Управлінське лідерство.
 42. Формування робочих груп і команд. Побудова коаліцій і розвиток партнерських відносин.

-
43. Комунікації в команді: процедури аналізу проблем та прийняття управлінських рішень.
 44. Закон прогресивного зростання нетерпіння слухачів.
 45. Закон зниження інтелекту аудиторії зі збільшенням її чисельності.
 46. Закон прискореного поширення негативної інформації.
 47. Закон спотворення інформації.
 48. Закон емоційної афіліації («зараження»).
 49. Закон довіри до зрозумілих висловлювань.
 50. Комунікаційні техніки для результативних ділових взаємин.
 51. Процес та методи прийняття управлінських рішень. виробітку і постановку мети.
 52. Контроль за виконанням рішень.
 53. Побудова ефективної комунікації в організації.
 54. Формування робочих груп і команд. Побудова коаліцій і розвиток партнерських відносин.
 55. Моніторинг та оцінка команди.
 56. Розробка показників для моніторингу ефективності команди.
 57. Розробка та підтримка плану управління ефективністю та планів моніторингу і оцінки команди.
 58. Критерії (індикатори) необхідності вивчення корпоративної культури.
 59. Оцінка управлінських навичок.
 60. Методи діагностики: тестування, анкетування, опитування, виявлення соціально-психологічного клімату.
 61. Управлінські команди в системі управління організацією.
 62. Система управління в сучасних організаціях.
 63. Фактори ефективності управлінських команд.
 64. Теоретико-методологічні засади коучингу в організації.
 65. Управлінський та психолого-педагогічний аналіз поняття «коучинг».

Організаційна поведінка

Метою вивчення освітнього компоненту «Організаційна поведінка» є оволодіння навичками управління поведінкою людей в процесі праці та їх удосконалення, поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасними методичним інструментарієм, практичними навичками систематизованого описання поведінки людей в різних виникаючих в процесі праці ситуаціях, пояснення причин вчинків працівників у відповідних умовах, передбачення поведінки працівників у майбутньому, а також оволодіння практичними навичками управління поведінкою людей в процесі праці, її оптимізації відповідно до вимог внутрішнього та зовнішнього середовища організації.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть **компетентності**:

Загальні (ЗК)

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК13. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність, логічно вірно, аргументовано доводити власну думку та відстоювати власну позицію.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати

наступні програмні результати навчання (ПРН):

ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.

ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.

Передумови для вивчення освітнього компоненту «Організаційна поведінка».

Для опанування змісту освітнього компоненту необхідні базові знання та навички отримані в процесі вивчення наступних дисциплін: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві».

Форми проведення занять – лекції, семінарські та практичні заняття.

Форма підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього

компонента. З освітнього компоненту «Організаційна поведінка» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)
 Курс 3 Семестр 6

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Концептуальні засади організаційної поведінки	15
2	Управління поведінкою індивіда	15
3	Мотивація та винагорода	15
4	Управління груповими процесами	15
5	Формування групової поведінки	15
6	Управління командою і моделі ефективної командної роботи	15
7	Керівництво і лідерство	15
8	Управління поведінкою на рівні організації	15
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Молчанова А.О., Воляник І.В., Кондратьєва В.П. Організаційна поведінка: Навч. посібн. Івано-Франківськ, «Лілея-НВ», 2015. 176 с.
2. Лепейко Т.І., Лукашев С.В., Миронова О.М. Організаційна поведінка: навчальний посібник Х. : Вид. ХНЕУ, 2013. 156 с.
3. Організаційна поведінка. Аспекти ефективного підприємництва / П. Д.Дудкін, та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2015. 252 с.
4. Новак В.О., Мостенська Т.Л., Ільєнко О.В. Організаційна поведінка: підручник. Київ, 2013. 498 с.
5. Luthans F. Organizational behavior : an evidence-based approach – 12th ed. URL: https://bdpad.wordpress.com/wp-content/uploads/2015/05/fred-luthans-organizational-behavior-_an-evidence-based-approach-twelfth-edition-mcgraw-hill_irwin-2010.pdf

Додаткова :

1. Євтушенко В.А., Кудінова М.М. Організаційна поведінка: конспект лекцій. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 84 с.
2. Прищак М.Д., Лесько О.Й. Психологія управління в організації: навчальний посібник, 2-ге вид., перероб. і доп. Вінниця, 2016. 150 с.
3. Жавнерчик О.В. Психологія управління: Конспект лекцій. Одеса: ОДЕКУ, 2020. 161с.
3. Тесленко Т., Гакова М. The role of key behavioral events in managing employee behavior at hotel-restaurant enterprises. E3S Web of Conferences Volume E3S Web of Conferences 538, 02006 (2024) XVI International Scientific-Practical Conference «Actual Problems of Improving Farming Productivity and Agroecology» IPFA 2024. DOI : <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453802006>
4. Гакова М.В. HR-менеджмент в контексті поведінкового аспекту. Науковий журнал «Причорноморські економічні студії». 2021. Вип. 71. С. 94-100. DOI: <https://doi.org/10.32843/bses.71-14>

5. Гакова М. В. Концептуальні засади поведінки персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства. «Торгівля і ринок України». Збірник наукових праць Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. 2018. Вип. № 1 (43). С. 62-69.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські та практичні заняття, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням виконуваних робіт:

- ✓ *семінари/самостійна/індивідуальна тощо: 60% семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 60;*
- ✓ *підсумкове завдання: 40% семестрової оцінки (максимальна кількість балів – 40).*
- ✓ *Підсумкова максимальна кількість балів – 100.*

Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20% від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, підготовка рефератів). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я).

Література. Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.

Політика виставлення балів. Враховуються бали набрані на поточному тестуванні, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність студента під час семінарського заняття; недопустимість пропусків та запізнь на заняття; користування мобільним телефоном (смартфоном), планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання і т. ін.

Політика доброчесності. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в практичній (письмовій) роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Охарактеризуйте систему організаційної поведінки.
2. Особистість та детермінанти її поведінки.
3. Сучасні теорії розвитку особистості.
4. Охарактеризуйте закони, що впливають на поведінку людини в процесі спільної діяльності.
5. Основні елементи концепції організаційної поведінки. .
6. Аналіз організаційної поведінки з погляду індивідуума, групи та організації в цілому.
7. Об'єкти вивчення організаційної поведінки і різноманітні підходи.
8. Науковий менеджмент.
9. Підхід до організаційної поведінки з точки зору «наукового методу».
10. Охарактеризуйте роботу менеджера в організації: ролі, функції, необхідні навички і компетенція.
11. Роль менеджера в регулюванні організаційної поведінки: побудова взаємовідносин, передавання інформації, прийняття рішень.

-
12. Особисті (індивідуальні) системи в організації. Цілі, уявлення, компетентність.
 13. Охарактеризуйте взаємовідносини «індивід-організація».
 14. Теорії індивідуальності та розвитку індивідуальності.
 15. Психологічні теорії, теорії рис, гуманістичні, соціально-навчальні теорії.
 16. Охарактеризуйте основну сутність теорії К. Арджиріса.
 17. Управління індивідуальними відмінностями.
 18. Типи цінностей: теоретичні, економічні, естетичні, соціальні, політичні, релігійні.
 19. Охарактеризуйте основні характеристики особистості.
 20. Охарактеризуйте закони, що впливають на поведінку людини в процесі спільної діяльності.
 21. Визначення соціальної ролі в організації.
 22. Охарактеризуйте детермінанти виконання соціальних ролей.
 23. Особистісний потенціал працівника та його вплив на поведінку в організації.
 24. Сутність «Я-концепції».
 25. Захисна поведінка та її механізм.
 26. Комбінування типів і особливості поведінкових реакцій.
 27. Методи визначення типу особистості та моделювання програм індивідуальної поведінки.
 28. Групо утворення в організації: причини, цілі, об'єкти, суб'єкти.
 29. Класифікація груп, їхні характеристики та завдання. Групове членство: сумісність, однорідність, погодженість, розмір групи.
 30. Рольова поведінка членів груп у процесі прийняття групових рішень.
 31. Групові цінності, збіг особистих та групових цінностей.
 32. Становлення формальних та неформальних ролей у групах.
 33. Рольові конфлікти, їх вплив на групову взаємодію та продуктивність спільної діяльності.
 34. Динамічні процеси в групах та методи їх вивчення (соціометрія, інтеракційний аналіз).
 35. Групова згуртованість та розпад груп.
 36. Групове мислення та феномен групового ризику.
 37. Теорії лідерства.

-
38. Типи лідерства.
 39. Використання теорій лідерства під час відбору персоналу і в тренінгу.
 40. Модель групової динаміки Дж. Хоманса.
 41. Міжгрупові взаємодії. Фази групового розвитку.
 42. Допомога групі в її русі до більшої ефективності.
 43. Базові приклади групової взаємодії.
 44. Влада, її засади, форми і тактичні прийоми.
 45. Джерела влади в організації.
 46. Підлеглість і зона індіферентності.
 47. Прийняття теорії повноважень.
 48. Опір владному тиску в групах (сугестія та контрсугестія, створення коаліцій).
 49. Методи корекції поведінки в системі «керівник-підлеглий» у світі нової філософії менеджменту.
 50. Маніпуляції в організації.
 51. Сутність маніпулятивної поведінки та заходи з її обмеження.
 52. Психологічні методи впливу на працівників.
 53. Організаційна політика, її види, зв'язок з владою.
 54. Управлінські перспективи влади і впливу.
 55. Засоби психологічного впливу на поведінку підлеглих.
 56. Делегування повноважень як метод формування потрібних зразків поведінки.
 57. Функції міжособової комунікації в групах (когнітивна - пізнання, перцептивна - сприйняття, інтерактивна - взаємодія).
 58. Вербальна та невербальна комунікаційна поведінка.
 59. Підвищення особистої об'єктивності в контактах.
 60. Комунікативні бар'єри.
 61. Ефективні засоби комунікації та їх вплив на групову поведінку.
 62. Трансакційний аналіз міжособової комунікації.
 63. Види психологічної техніки спілкування.
 64. Формальна та неформальна комунікація.
 65. Організаційні чутки та напрями їх використання.
 66. Комунікативні вміння менеджера: формування та вдосконалення.

-
67. Чинники, що впливають на культуру організації.
 68. Модель Геєрта Хофштеде (індивідуалізм-колегіальність; зона влади; усунення невизначеності; мужність-жіночність).
 69. Почуття належності до організації як критерій високої організаційної культури.
 70. Джерела, цілі, напрями, принципи розвитку організації.
 71. Принципи та моделі організаційного розвитку.
 72. Проблеми організаційного розвитку.

Івент-менеджмент

Метою вивчення освітнього компоненту «Івент-менеджмент» є формування у студентів управлінського мислення та навичок застосування системи спеціальних знань щодо івент-технологій. Опанування івент-технологій, планування й організації подій, розробка концепції та програми кожної події, формування і контроль виконання бюджету, ефективність проведення кожного івент заходу.

Задача дисципліни спрямована на формування у студентів сучасного управлінського мислення та фахових компетентностей з питань надання івент послуг клієнтам соціокультурної сфери.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть **компетентності**:

Загальні (ЗК)

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК13. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність, логічно вірно, аргументовано доводити власну думку та відстоювати власну позицію.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні **програмні результати навчання (ПРН)**:

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.

ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.

Передумови для вивчення освітнього компоненту «Івент-менеджмент» є знання з дисциплін: «Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві», «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу».

Форми проведення занять – лекції та семінарські заняття.

Форма підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компоненту «Івент-менеджмент» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)

Курс 3 Семестр 6

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Поняття, зміст та класифікація event заходів.	15
2	Цілі та завдання event заходу.	15
3	Дослідження event заходу.	15
4	Розробка програми event заходу.	15
5	Планування event заходу. Event-проект. Персонал для event заходу.	15
6	Робота з підрядниками. Місце проведення заходу. Команда event-проекту.	15
7	Фази та етапи event-менеджменту. Ризики в управлінні event заходами.	15
8	Інструменти маркетингу event заходів. Ефективність управління event заходами. Фінансові результати event заходів.	15
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ, 2018. 148 с.
2. Зеленська Л. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К.: НАКККІМ, 2015. 84 с.
3. Лисенко О. В. Статистичний аналіз цін на готельні номери на прикладі м. Дніпро. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні : колективна монографія. : за ред. В. М. Торяника. Дніпро : ВНПЗ ДГУ, 2024. С. 144 – 163
4. Основи event-менеджменту : навч. посіб. для студ. ВНЗ, які навч. за спец. Менеджмент організацій і адміністрування. Житомир : Рута, 2014. 52 с.
5. Повалій, Т.Л. Івент-менеджмент: навч. посіб. Суми: Сумський державний університет, 2021. 198 с.
6. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій. ХНУМГ імені О.М.Бекетова, 2015. 68 с.

Додаткова:

1. Главацька О. Л. Івент-менеджмент: теорія та практика : навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 028 "менеджмент соціокультурної діяльності". Тернопіль : Паляниця В. А., 2020. 319 с.
2. Жежуха В. Й., Мисик В. М. Івент-менеджмент в Україні: проблеми, тенденції, перспективи та напрямки реінжинірингу. *Науково-освітній інноваційний центр суспільних трансформацій*. 2022. С. 31–45. URL: https://reicst.com.ua/asp/article/view/monograph_paradigmatic_03_2022_01_2
3. Власенко О. Б. Івентивний менеджмент як окремий напрям дослідження у сучасній науці. *Науковий вісник херсонського державного університету*. Серія економічні науки. URL: http://www.ej.kherson.ua/journal/economic_09/138.pdf
4. Олексюк Г.В., Ангелко І.В., Самотій Н.С. Івент-індустрія: розвиток та проблеми в Україні. *Регіональна економіка*. 2020. №3 (97). С. 120-130.
5. Панфілов Ю.І., Грень Л.М., Бондаренко В.В. Методика формування комунікативної компетентності майбутнього лідера – менеджера. *Теорія і практика управління соціальними системами*. 2016. №2. С. 10–19.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Політика доброчесності передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Назвіть характерні ознаки спеціального заходу.
2. Визначте роль особливої події в житті організації.
3. Опишіть основні формати спеціальних заходів.
4. Проаналізуйте відкриття як найпопулярніший формат заходів.
5. Дайте визначення поняття презентації, опишіть її види.
6. Розкрийте основну мету презентації.
7. Дайте визначення поняття виставки.
8. Визначте основні вимоги до організації виставки.
9. Проаналізуйте співвідношення розважальної і інформаційної складової у святі.

10. Класифікуйте заходи event-менеджменту за принципом цільової аудиторії або орієнтації на об'єкт впливу.

11. Опишіть види заходів: trade events, corporate events, special events.

12. Проаналізуйте основні підвиди corporate events та їхнє завдання.

13. Назвіть підвиди special events та їх роль у розвитку компанії.

14. Опишіть види спеціальних заходів за масштабом цільової аудиторії.

15. Охарактеризуйте класифікацію спеціальних заходів.

16. Назвіть особливості роботи з пресою при організації прес-конференцій та прес-турів.

17. Сутність життєвого циклу event-менеджменту за Дж. Голдблатта

18. Проаналізуйте класифікацію спеціальних заходів за маркетинговим

19. середовищем.

20. Дайте пояснення класифікації event за маркетинговим завданням.

21. Розкрийте особливості організації спеціальних заходів.

22. Опишіть класифікацію спеціальних заходів за характером взаємодії

23. учасників.

24. Проаналізуйте класифікацію спеціальних заходів за періодичністю.

25. Назвіть особливості організації багаторазових подій.

26. Дайте визначення поняття event-маркетингу. Основні завдання event-маркетингу.

27. Проаналізуйте сучасний стан ринку event-послуг в Україні.

28. Визначить методи просування та збуту event-послуг.

29. Опишіть найважливіші елементи маркетингу подій.

30. Дайте визначення спеціальної події як частини комунікаційної кампанії.

31. Охарактеризуйте спеціальний захід як важливий інструмент фахівця зі зв'язків з громадськістю.

32. Розкрийте взаємозв'язок організації спеціальних подій з управлінням брендом.

33. Дайте визначення поняття цільової аудиторії.

34. Охарактеризуйте види цільової аудиторії.

35. Поясніть відмінності між поняттями первинної та вторинної цільової аудиторії.

36. Опишіть етапи створення спеціального заходу.

-
37. Дайте визначення поняття концепції.
 38. Охарактеризуйте розробку концепції як важливий етап у плануванні
 39. спеціального заходу.
 40. Дайте визначення поняття дедлайну.
 41. Охарактеризуйте особливості підбору часу та місця для проведення
 42. спеціального заходу.
 43. Охарактеризуйте зміст та сценарій спеціального заходу як основи майбутньої події.
 44. Розкрийте значення інформаційної підтримки як обов'язкового елементу організації спеціального заходу.
 45. Дайте визначення спонсорства.
 46. Поясніть переваги спонсорства заходів як способу маркетингової комунікації.
 47. Охарактеризуйте мету спонсорського заходу.
 48. Опишіть систему роботи зі спонсорами, їх пошук та заохочення до співпраці.
 49. Поясніть етапи створення пакету спонсорської пропозиції.
 50. Опишіть процес систематизації потенційних спонсорів за напрямками діяльності.
 51. Поясніть завдання організатора та команди, що реалізує проект.
 52. Охарактеризуйте створення інформаційного центру як запоруки успішної реалізації майбутнього проекту.
 53. Опишіть три напрямки роботи по організації спеціального заходу.
 54. Розкрийте особливості творчої частини спеціального заходу.
 55. Охарактеризуйте процес постановки завдання для підрядників, контроль їх роботи.
 56. Опишіть роботу зі ЗМІ у рамках створення event-проекту.
 57. Розкрийте три основні етапи роботи зі ЗМІ.
 58. Дайте визначення поняття репетиції. Опишіть види репетицій.
 59. Розкрийте важливість проведення репетицій для майбутньої спеціальної події.
 60. Дайте визначення поняття брифу. Основні пункти брифу.
 61. Опишіть умови, реалізація яких необхідна для створення ефективного спеціального заходу.
 62. Охарактеризуйте фактори споживчої поведінки.

Статистика в готельно-ресторанній справі

Метою вивчення навчальної дисципліни «Статистика в готельно-ресторанній справі» є формування системи знань про сутність і зміст статистики як науки, надання знань про методи збирання, оброблення та аналізу інформації стосовно соціально-економічних явищ і процесів у готельно-ресторанній діяльності.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть **компетентності**:

Загальні (ЗК)

ЗК9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК16. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні **програмні результати навчання (ПРН)**:

ПРН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин ПРН6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН26. Аналізувати та використовувати законодавчі, нормативно-правові акти у забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу

Передумовами для вивчення навчальної дисципліни «Статистика в готельно-ресторанній справі» є знання з дисциплін: «Вища та прикладна математика», «Економічна теорія», «Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві».

Форма підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компоненту «Статистика в готельно-ресторанній справі» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)

Курс 3 Семестр 6

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Предмет і метод статистики	15
2	Статистичне спостереження. Зведення і групування статистичних даних	15
3	Статистичні показники	15
4	Аналіз рядів розподілу	15
5	Аналіз інтенсивності динаміки	15
6	Індекси в статистиці	15
7	Готельно-ресторанний бізнес як об'єкт статистичного вивчення	15
8	Статистика туристських потоків	15
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Закон України «Про державну статистику». ВВРУ. №43. 1992.
2. Закон України «Про інформацію». ВВРУ. №48. 1992.

-
3. Педченко Г. П. Статистика: Навчальний посібник. Мелітополь: Колор Принт, 2018. 266 с.
 4. Ткач Є.І., Сторожук В.П. Загальна теорія статистики: підручник. Київ. Центр учбової літератури, 2019. 442 с.
 5. Городянська Л. В., Сизов А. І. Статистика для економістів: навчальний посібник. Київ. Нац. ун-т ім. Т. Шевченка, 2019. 350 с.
 6. Борух В. О. Економічна статистика: Навчальний посібник. Київ. Ліра-К, 2016. 318 с.
 7. Sazonets O., Nykonchuk V., & Kozakevych, A. The influence of intellectual capital and innovations on the economic development of the world and national economy. ECONOMIC ANNALS-XXI, 190(5-6(2)), 2021, p. 23-32. (SCOPUS).
 8. Oksana Yelisieieva, Olga Sazonets, Volodymyr Sarychev and Yuliya Lyzhnyk. Economic and statistical analysis of current trends in “green” energy development. International Scientific Conference on Green Energy (GreenEnergy 2024). E3S Web of Conferences Volume 587 (2024). Kyiv, Ukraine, October 22-25, 2024. 01009 (SCOPUS).
 9. Сазонець О.М., Терембій А.А. Екологічна оптимізація транспортування вантажів підприємства з використанням інформаційних систем. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики/ 2022, 6(41), 486–493, (Web of Science).
 10. Сазонець О.М., Сазонець І.Л. Котляров А.С. Виявлення потенціалу регіонів України у розвитку лікувально-оздоровчого туризму на основі кластерного аналізу. Ефективна економіка. 2025. № 2. URL: <https://nauka.com.ua/index.php/ee/article/view/5779/5833>(дата звернення: 02.03.2025).

Додаткова:

1. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації. URL: [https:// www.world-tourism.org](https://www.world-tourism.org) (дата звернення: 02.05.2025 р.).
2. Державне агентство розвитку туризму України. Статистика. URL: <https://www.tourism.gov.ua> (дата звернення: 02.05.2025 р.).

-
3. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 02.05.2025 р.).
 4. Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua> (дата звернення: 02.05.2025 р.).
 5. Наукова електронна бібліотека періодичних видань НАН України. URL: <http://dspace.nbuv.gov.ua/> (дата звернення: 02.05.2025 р.).
 6. Сазонець О.М., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Яковлева-Мельник Н.Г. Електронний маркетинг і графічний дизайн у готельному бізнесі. Ефективна економіка. 2025. № 4. URL : <https://www.nauka.com.ua/index.php/ee/issue/archive> (дата звернення: 25.04. 2025 р.).
 7. Сазонець О.М., Лоба Б.Г., Агафонова К.І. Державне регулювання інформаційно-комунікаційних процесів в сфері гостинності в Україні. Державне управління: удосконалення та розвиток 2025. № 2. URL: <https://www.nauka.com.ua/index.php/dy/article/view/5686/5744> (дата звернення: 02.03.2025).

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика курсу: обов'язкове відвідування лекційних, семінарських та практичних занять; гідна поведінка в аудиторії; обов'язкове відвідування консультацій.

Під час викладання навчальної дисципліни «Статистика в готельно-ресторанній справі» застосовуються такі основні види контролю знань:

1. поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:

- ✓ усне опитування;
- ✓ письмові контрольні експрес-роботи;
- ✓ тестовий контроль;

2. підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.

За рішенням викладача або кафедри нараховуються заохочувальні бали за наступні види робіт:

- ✓ за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;
- ✓ за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);
- ✓ за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Політика доброчесності. Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання академічної доброчесності передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Предмет та метод статистики. Історія виникнення дисципліни.
2. Поняття та категорії статистики: визначення, особливості.
3. Статистичне спостереження. Вимоги до статистичних даних.
4. Форми та види статистичного спостереження.

-
5. Контроль даних спостереження. Помилки статистичного спостереження та способи їхнього усунення.
 6. Ознаки, варіація та види ознак. Шкала вимірів.
 7. Структура статистичної таблиці. Приклади різних типів таблиць.
 8. Зведення та групування.
 9. Види групування.
 10. Статистичні графіки: елементи, класифікація.
 11. Абсолютні та відносні величини. Види відносних величин.
 12. Ряди розподілу. Види рядів.
 13. Узагальнюючі характеристики варіації ознак.
 14. Середні величини. Приклади використання різних середніх величин.
 15. Характеристики центра розподілу: середня, мода, медіана.
 16. Характеристики форми розподілу. Приклади з готельно-ресторанної справи.
 17. Дисперсія. Математичні особливості дисперсії.
 18. Види та взаємозв'язок дисперсій.
 19. Ряди динаміки. Моментні та інтервальні ряди динаміки.
 20. Показники рядів динаміки.
 21. Способи визначення тенденції розвитку динамічного ряду: згладжування, змикання, сезонні коливання.
 22. Види взаємозв'язку. Кореляційна залежність.
 23. Регресійний аналіз. Форми регресійного зв'язку. Приклади з готельно-ресторанної справи.
 24. Аналіз взаємозв'язку між альтернативними ознаками.
 25. Індекси. Індивідуальні та зведені індекси.
 26. Агрегатні індекси. Різні системи зважування по Ласпейресу та Пааше.
 27. Середньозважені індекси.
 28. Предмет, метод і завдання статистики гостинності.
 29. Напрями статистичних досліджень у готельно-ресторанній справі.
 30. Завдання статистики туристських потоків.
 31. Показники туристичних потоків за даними Державної прикордонної служби України.
 32. Показники туристичних потоків за даними суб'єктів туристичної діяльності.
 33. Характеристики попиту на послуги суб'єктів готельно-ресторанної справи.
 34. Аналіз динаміки та впливу факторів середньої тривалості туру.

Силабуси вибіркових освітніх компонентів, що рекомендуються для вивчення на четвертому році навчання

Сьомий семестр

Реклама та PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі

Метою вивчення освітнього компоненту «Реклама та PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі» є формування сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань, умінь, навичок, механізмів їх створення та впливу в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі, необхідних для підвищення ефективності діяльності підприємств за допомогою реклами та паблік рілейшнз як важливих компонентів та параметрів соціально-комунікативної дійсності.

Майбутній спеціаліст повинен знати: професійну термінологію, що існує в даній сфері; сутність реклами та PR, особливості цього явища; види реклами; види PR; особливості створення інформації PR, особливості впливу реклами та PR; особливості іміджу організації.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

- ✓ *вивчення теоретичних аспектів впливу PR та особливостей PR-технологій;*
- ✓ *володіння та подальше вільне оперування професійною термінологією;*
- ✓ *ознайомлення з організаційними аспектами створення інформаційних рекламних продуктів, їх цілями та засобами здійснення в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі;*
- ✓ *характеристика засобів впливу, пов'язаних з особливостями джерела інформації, участю адресатів у її створенні, ціннісними та естетичними особливостями повідомлення;*
- ✓ *характеристика інформаційних компаній в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі;*

-
- ✓ формування у студентів навичок аналізу змісту та складових впливу інформаційних продуктів;
 - ✓ ознайомлення з процесом формування іміджу в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть компетентності:

Загальні (ЗК)

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК13. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність, логічно вірно, аргументовано доводити власну думку та відстоювати власну позицію.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК8 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною

технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК15. Здатність планувати розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

СК16. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні **програмні результати навчання (ПРН)**:

ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни: Вивчення навчальної дисципліни «Реклама та PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі» здійснюється після засвоєння здобувачами знань з навчальних дисциплін «Інформаційні системи та технології», «Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», «Українська мова професійного спрямування», «Іноземна мова професійного спрямування», «Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу», «Маркетинг готельного і ресторанного бізнесу».

Форми проведення занять – лекції, семінарські та практичні заняття.

Форма підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компонента «Реклама та PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)
Курс 4 Семестр 7

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Сутність реклами й рекламної діяльності. Ринок рекламних послуг	15
2	Концепція рекламного повідомлення.	15
3	Стратегія рекламної кампанії.	15
4	Бюджет рекламної кампанії. Визначення ефективності реклами	15
5	Теоретичні засади дослідження зв'язків із громадськістю. Сутність та етапи організації PR-кампанії	15
6	Поняття іміджу та його використання у зв'язках із громадськістю. Бренд як категорія зв'язків із громадськістю	15
7	Зв'язки з громадськістю у сфері маркетингу.	15

8	Роль PR у досягненні ефективної роботи організацій	15
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Діброва Т. Г., Солнцев С. О., Бажеріна К. В. Рекламний менеджмент: теорія і практика: підручник. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2018. 300 с.
2. Торянник В.М., Джинджоян В.В., Піхун Н.А. Реклама та PR у сфері туризму: підручник. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2018. 320 с.
3. Романовський О.Г., Середа Н.В., Воробйова Є.В. Основи публік рилейшнз : навч. посіб. Харків : НТУ «ХПІ», 2018. 174 с.
4. Курбан О.В. PR у маркетингових комунікаціях: навч. посіб. Київ : Кондор-Видавництво, 2014. 246 с.
5. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу : навч. посіб / Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Київ : Видавництво "Каравела". 2025, 274 с.

Додаткова:

1. Про туризм: Закон України від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР. URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр#Text> (дата звернення: 10.04. 2025 р.).
2. Про рекламу: Закон України від 03.07.96р. № 271/96-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/270/96-вр#Text> (дата звернення: 10.04. 2025 р.).
3. Цвілій С. М., Кукліна Т. С., Зайцева В. М. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. 260 с.

-
4. Зв'язки з громадськістю як інструмент маркетингових комунікацій /упоряд. І. М. Мельничук; Нац. ун-т харч. технол., Київ, 2018. 102 с.
 5. Сазонець І.Л., Зінкевич С. Р. PR та реклама в маркетинговому середовищі в умовах глобальних тенденцій функціонування готельного бізнесу. Агросвіт. 2024. № 17. С. 49-54.
 6. Сазонець О. М., Гессен А. Є., Седлецька О. В., Яковлева-Мельник Н.Г. Електронний маркетинг і графічний дизайн у готельному бізнесі. Ефективна економіка. 2025. № 4. URL : <https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/issue/archive> (дата звернення: 30.04. 2025 р.).
 7. Сазонець І. Л., Джинджоян В. В., Яковлева-Мельник Н. Г., Седлецька О. В. Позиціонування дизайну в маркетингових стратегіях готельно-ресторанного бізнесу. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 8. С. 42-46.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Під час викладання навчальної дисципліни «Реклама та PR в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі» застосовуються такі основні види контролю знань:

- поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:*
 - усне опитування;*
 - письмові контрольні експрес-роботи;*
 - тестовий контроль;*
 - підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.*

За рішенням викладача або кафедри нараховуються заохочувальні бали за наступні види робіт:

- за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;*
- за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);*

– за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Політика доброчесності. Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності.

Дотримання академічної доброчесності передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

У випадку встановлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Поняття, сутність та завдання рекламної діяльності.
2. Завдання реклами. Принципи реклами.
3. Характеристика учасників рекламного процесу. Рекламодавці, споживачі (покупці).
4. Організації, що сприяють рекламній діяльності.
5. Норми, правила та законодавче забезпечення рекламної діяльності за кордоном.

-
6. Міжнародний кодекс рекламної практики.
 7. Законодавча база рекламної діяльності в Україні. Закон України «Про рекламу»: термінологія, основні принципи, норми та правила рекламування в Україні, відповідальність за порушення Закон України «Про рекламу».
 8. Види реклами, предмет рекламування, суб'єкт рекламування, форма використання носіїв реклами.
 9. Фактори, що впливають на рішення покупців.
 10. Класифікація реклами на підставі життєвого циклу товару.
 11. Елементи рекламних комунікацій. Ефекти рекламних звернень. Модель ефектів рекламної комунікації.
 12. Процес планування ефективної рекламної комунікації.
 13. Ефекти рекламного впливу на споживачську аудиторію.
 14. Значення психологічного фактору в рекламному менеджменті.
 15. Різновиди засобів впливу на покупця.
 16. Теорія думок і уявлень людей про рекламу.
 17. Умови ефективної рекламної взаємодії між рекламодавцем та покупцем.
 18. Структура та зв'язки корпоративної реклами.
 19. Спрямування рекламних комунікацій на споживачів (користувачів).
 20. Структурна організація рекламної діяльності підприємства.
 21. Основні завдання менеджерів із реклами.
 22. Класична масова реклама товару та її основні види. Мета реклами.
 23. Вимоги до класичної реклами товару виробника.
 24. Загальноприйнята схема класичної реклами товару.
 25. Загальна модель поведінки цільової аудиторії виробника товару чи послуги.
 26. Сутність public relations. Особливості public relations у сфері туризму та гостинності.
 27. Засоби і заходи PR у готельно-ресторанній сфері Структура PR-служби.
 28. Принципи, етика та правові основи діяльності PR-працівників.
 29. Особливості і перспективи розвитку українського рекламного ринку.
 30. Структурно-морфологічні особливості реклами у пресі, на радіо, телебаченні та в інтернеті.
 31. Значення медіапланування в досягненні рекламного впливу.
 32. Характеристика «паблік рилейшнз» та її цілей.

-
33. Паблісіті, оголошення, рекламний текст, буклет, брошура, плакат тощо.
 34. Лобювання. Форми лобювання, їх специфіка.
 35. Елементи фірмового стилю. Аналіз фірмових стилів.
 36. Функції та типи іміджу.
 37. Техніки створення ефективного імідж-образу.
 38. Особливості проведення рекламного маркетингу.
 39. Технологія реалізації відомих моделей проведення рекламних кампаній.
 40. Принципи і прийоми побудови рекламної композиції.
 41. Технологію підготовки та проведення прес-конференції для журналістів.
 42. Економічна оцінка ефективності реклами.
 43. Характеристика збірного позитивного образу туристичної компанії.
 44. Характеристика збірного позитивного образу готельного підприємства.
 45. Побудова графіків проведення рекламної кампанії туристичної фірми.
 46. Побудова графіків проведення рекламної кампанії готельно-ресторанного комплексу.
 47. Суть понять «бренд» і «брендінг». Підходи до побудови успішного бренда
 48. Моделі рекламного впливу: комунікаційні та інформаційні
 49. Громадська думка. Характеристика громадської думки.
 50. Формування і дослідження громадської думки. Способи впливу на громадську думку.
 51. Види інформації за часом освіти і ступенем відповідності цілям дослідження.
 52. Структура інформаційного продукту. Особливості інформаційного продукту а методи його створення.
 53. Введення керованого еталона. Історія прийняття Афінського кодексу.
 54. Сутність поняття «психотехніка» та її завдання. Сутність поняття «психотехнологія».
 55. Застосування знань з прикладної психології у сфері зв'язків з громадськістю.
 56. Рекламна продукція - вимоги до реклами.
 57. Вимоги до зовнішньої реклами.
 58. Загальноприйнята схема класичної реклами товару.

Менеджмент персоналу

Метою вивчення освітнього компоненту «Менеджмент персоналу» є формування у студентів системи знань і професійних компетентностей необхідних для ефективного управління персоналом організації, а також набуття навичок їх практичного використання.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть **компетентності**:

Загальні (ЗК)

ЗК2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК13. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність, логічно вірно, аргументовано доводити власну думку та відстоювати власну позицію.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в

сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській

діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні **програмні результати навчання (ПРН)**:

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни: Вивчення навчальної дисципліни «Менеджмент персоналу» здійснюється після засвоєння здобувачами знань з навчальних дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві», «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу», «Маркетинг готельного і ресторанного бізнесу».

Форми проведення занять – лекції, семінарські та практичні заняття.

Форма підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компоненту «Менеджмент персоналу» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)

Курс 4 Семестр 7

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Менеджмент персоналу в системі управління підприємством	15
2	Управління персоналом як соціальна система. Інклюзія та безбар'єрність в готельно-ресторанному бізнесі.	15
3	Кадрова політика підприємства	15
4	Аналіз та планування персоналу	15
5	Організація набору та найм персоналу	15
6	Мотивація і стимулювання персоналу	15
7	Формування колективу підприємства	15
8	Оцінювання персоналу. Ефективність управління персоналом.	15
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Менеджмент персоналу: навч.-методич. посіб. / Дяків О. П., Коцур А. С., Островерхов В. М., Надвиничний С. А., Шкільняк М. М., Шушпанов Д. Г. / за заг. ред. М. М. Шкільняка. Тернопіль. 2022. 280 с.

-
2. Менеджмент персоналу : навчальний посібник / Укл. О.В. Безпалько, А.Д. Бергер, Т.М. Березянко, Ю.М. Гринюк, Д.Г. Грищенко, О.І. Драган, А.С. Зеніна-Біліченко, Л.М. Мазник, Л.І. Тертична, О.М. Соломка, О.А. Чигринець [За. заг. ред. О.І. Драган]. Київ : МПП «ЛИНО», 2022. 612 с.
 3. Менеджмент персоналу [Текст] : підручник / Л. Алексеєнко, В. Брич, О. Борисяк [та ін.] ; за заг. ред. В. Брича. - Тернопіль : ЗУНУ, 2023. - 640 с.
 4. Менеджмент персоналу : навчальний посібник. / Укладачі: Козлова О.Г., Захарова І.О., Денежніков С.С., Статівка В.І. [За. заг. ред. І.О.Захарової]. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2023. – 178 с.
 5. Менеджмент персоналу : навчальний посібник / уклад. Н. О. Пачева. – Умань : Візаві, 2018. – 267 с.
 6. Управління персоналом : підручник / О. М. Шубалий, Н. Т. Рудь, А. І. Гордійчук, І. В. Шубала, М. І. Дзямулич, О. В. Потьомкіна, О. В. Середа; за заг. ред. О. М. Шубалого. – Луцьк : ІВВ Луцького НТУ, 2018. – 404 с.
 7. Сазонець І.Л., Гладченко А.Ю. Інтелектуальний суверенітет як фактор економічного зростання в епоху економіки знань. Інвестиції: практика та досвід. 2024, № 17. С. 13 – 18.5.
 8. Сазонець І. Л., Саленко А. С. Зміни в суспільному характері праці та напрями трансформації соціальної структури в постіндустріальному суспільстві. Інвестиції: практика та досвід. 2021. № 10. С. 22–27

Додаткова:

1. Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності : навч. посіб. / Джинджоян В.В., Сазонець О.М., Лисенко О.В., Гессен А.Є. Київ : «Каравела», 2025. 250 с.
2. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Седлецька, О. В., Лучанська, Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 7 с. 27–32.
3. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. Агросвіт. 2025. № 7. С. 72 – 77.

-
4. Басюркіна Н. Й., Богомолова К. С., Гріщенко А.В., Ласкаєв О.М. Менеджмент персоналу як складова управління бізнесом: креативні механізми реалізації. Інвестиції: практика та досвід. 2022. № 4. С. 19 – 25.
 5. Фурман Д.Г. Науково-практичні підходи до формування системи професійного розвитку персоналу підприємств. Агросвіт. 2023. № 17. С. 39 - 47.
 6. Марценюк Л.В., Махінько І.В. Особливості формування систем управління розвитку персоналу підприємства. Агросвіт. 2024. №24 . С. 40 – 44.
 7. Обелець Т.В., Наверська В.В. Аналіз трансформації системи управління персоналом під час воєнних дій. Інвестиції: практика та досвід. 2023. № 5 . С. 80 – 85.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Під час викладання навчальної дисципліни «Менеджмент персоналу» застосовуються такі основні види контролю знань:

- *поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:*
- *усне опитування;*
- *письмові контрольні експрес-роботи;*
- *тестовий контроль;*
- *підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.*

За рішенням викладача або кафедри нараховуються заохочувальні бали за наступні види робіт:

- *за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;*
- *за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);*
- *за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.*

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під

час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Політика доброчесності. Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання академічної доброчесності передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. У випадку встановлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Охарактеризуйте роль і значення управління персоналом як науки.
2. Розкрийте сутність професії HR-менеджера.
3. Охарактеризуйте управління персоналом як часткову функцію менеджменту.
4. Охарактеризуйте методи управління персоналом
5. Охарактеризуйте етапи розвитку трудового колективу.
6. Охарактеризуйте фактори, які впливають на ефективне функціонування групи.
7. Розкрийте сутність основних психологічних характеристик колективу.
8. Охарактеризуйте в чому полягає сутність групового мислення колективу.
9. Охарактеризуйте стадії формування згуртованої групи.
10. Охарактеризуйте роль керівника в організації, його особистісні характеристики.
11. Розкрийте сутність понять: професія, спеціальність, професійна придатність, кваліфікація. Назвіть показники, що визначають кваліфікація працівника.

-
12. Назвіть та охарактеризуйте форми впливу щодо встановлення сприятливого соціально-психологічного клімату у колективі.
 13. Охарактеризуйте функції кадрової служби.
 14. Охарактеризуйте типи кадрової політики (пасивна, реактивна, превентивна, активна).
 15. Розкрийте значення та основні завдання кадрового планування на підприємстві.
 16. Охарактеризуйте принципи кадрового планування.
 17. Охарактеризуйте етапи планування потреби у персоналі.
 18. Охарактеризуйте процес кадрового планування.
 19. Охарактеризуйте поняття та види мотивації персоналу.
 20. Назвіть та охарактеризуйте стадії процесу мотивації.
 21. Охарактеризуйте теорію «ієрархії потреб» Абрахама Маслоу.
 22. Охарактеризуйте теорію набутих потреб Девіда МакКлелланда.
 23. Охарактеризуйте «двофакторну» теорію мотивації Фредеріка Герцберга.
 24. Охарактеризуйте теорію «очікування» В. Врума.
 25. Охарактеризуйте критерії ділового оцінювання персоналу підприємства. Наведіть приклади.
 26. Охарактеризуйте сутність методів оцінки персоналу.
 27. Розкрийте сутність ділового оцінювання персоналу підприємства.
 28. Висвітліть вимоги до проведення ділового оцінювання персоналу підприємства.
 29. В чому полягає мета та значення проведення атестації персоналу підприємства.
 30. Охарактеризуйте етапи процесу атестації кадрів.
 31. Охарактеризуйте основні етапи кар'єри протягом трудового життя людини.
 32. Охарактеризуйте сутність та види кар'єри.
 33. Охарактеризуйте види та методи навчання персоналу.
 34. Охарактеризуйте процес управління кар'єрою персоналу.
 35. Охарактеризуйте процес управління мобільністю персоналу.
 36. Розкрийте сутність поняття «кадровий резерв», охарактеризуйте типи кадрового резерву.
 37. Висвітліть загальні принципи роботи з резервом керівників.

-
38. Охарактеризуйте етапи роботи з резервом управлінських кадрів.
 39. Назвіть та охарактеризуйте методи відбору кандидатів до резерву керівних кадрів.
 40. Охарактеризуйте етапи роботи з резервом управлінських кадрів.
 41. Висвітліть рекомендації щодо організації звільнення працівників з підприємства.
 42. Охарактеризуйте заходи щодо скорочення плинності кадрів на підприємстві.
 43. Охарактеризуйте завдання оцінювання ефективності управління персоналом підприємства.
 44. Назвіть показники для оцінки організаційної ефективності управління персоналом підприємства.
 45. Розкрийте сутність кадрового аудиту, основні завдання та елементи кадрового аудиту.
 46. Охарактеризуйте в чому полягає сутність кадрового консультування, назвіть та висвітліть технології кадрового консультування.
 47. Розкрийте сутність регулювання трудової діяльності персоналу, назвіть основні завданнями регулювання трудової діяльності персоналу.
 48. Назвіть які документи розробляють та використовують для регулювання трудової діяльності в організації.
 49. Охарактеризуйте сутність трудової дисципліни, дисциплінарної відповідальності, висвітліть, що є причинами порушення трудової дисципліни.
 50. Опишіть процедуру залучення персоналу на підприємстві.
 51. Охарактеризуйте деталізацію операцій бізнес-процесу найму персоналу.
 52. Охарактеризуйте процедуру відбору персоналу.
 53. Розкрийте сутність поняття «трудова адаптація» та назвіть основні цілі трудової адаптації нових працівників.
 54. Розкрийте зміст управління трудовою адаптацією та охарактеризуйте основні напрямки ефективної програми трудової адаптації працівників.
 55. Охарактеризуйте організаційну структуру персоналу.
 56. Охарактеризуйте соціальну структуру персоналу підприємства.
 57. Оцінювання діяльності управлінського персоналу
 58. Професійний розвиток і навчання персоналу.
 59. Управління соціальним розвитком колективу підприємства.
 60. Удосконалення системи стимулювання на підприємстві.

Організація безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу» є: формування у здобувачів вищої освіти усвідомленого розуміння необхідності вживати заходи безпеки у процесі підприємницької діяльності в готельно-ресторанному бізнесу, уміння забезпечувати безпечні умови роботи при виконанні своїх посадових обов'язків, якісно та ефективно виконувати заходи безпеки передбачені на підприємстві.

Відповідно до мети необхідно **знати**:

- основні положення щодо організації системи захисту інформації;
- значення ролі інформаційних ресурсів у досягненні стратегічних цілей підприємств;
- правила та інструкції щодо використання відеоспостереження, сигналізаційних систем та інших електронних засобів безпеки;
- знати типи програмних засобів захисту.

Вміти:

- визначати потенційні небезпеки та ризики в роботі з персоналом підприємств;
- визначати загрози та ризики, пов'язані з недостатнім криптографічним захистом інформації;
- відрізнати кібершпигунство від індустріального шпигунства у підприємницькій діяльності;
- використовувати знання про огляд відеоспостереження в офісних приміщеннях та комерційних об'єктах.

Форми проведення занять: лекції, семінарські заняття, практичні заняття.

Форма підсумкового контролю успішності навчання. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компоненту «Організація безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)

Курс 4 Семестр 7

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Основні положення щодо організації системи захисту інформації	15
2	Інформаційні ресурси підприємства	15
3	Організація безпеки в роботі з персоналом підприємства	15
4	Охорона і охоронна діяльність	15
5	Криптографічний захист інформації	15
6	Програмні засоби захисту інформації	15
7	Шпигунство в підприємницькій діяльності	15
8	Відеоспостереження та електронні системи доступу	15
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Безпека підприємництва: монографія / О.С. Гавриш, Е.В. Рижков, Л.В. Рибальченко., С.М. Тютченко. Дніпро, 2020. 180 с.
2. Організація готельно-ресторанного господарства : навч.-метод. посіб. для організації практичних занять та самостійної роботи студ. спец. 242 Туризм / Уклад. Т. А. Непокупна. Полтава : ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2021. 62 с.

3. Вишня В.Б., Гавриш О.С., Рижков Е.В. Основи інформаційної безпеки: навчальний посібник. Дніпро: Дніпропетровський державний університет внутрішніх справ, 2019. 126 с.

Додаткова:

1. Олійник Т. І. Пахуча Е. В. Економіка праці і соціально-трудова відносини: навч. посіб. Харків. нац. аграр. ун-т ім. В. В. Докучаєва. Харків: Друкарня Мадрид, 2019. 279 с.

2. Блащук В. В., Курепін В. М. Запобігання виробничим ризикам заснованих на принципах усунення небезпек. Охорона праці: освіта і практика. Проблеми та перспективи розвитку охорони праці : матеріали І Всеукраїнської науково-практичної конференції викладачів та фахівців-практиків, м. Львів, 12 травня 2022 р. Львів : ЛДУ БЖД, 2022. С. 106–107. URL : <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11716>

3. Готельний та ресторанний бізнес в Україні та світі: новини та огляди, статті та аналітика, нові заклади. URL : <http://hotelbiz.com.ua>

4. Іваненко В. С. Деякі методи оцінки професійних ризиків. Сучасні підходи до охорони праці в закладах професійної освіти : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, Біла Церква, 26 жовтня 2022 р. Біла Церква : БІНПО ДЗВО «УМО» НАПН УКРАЇНИ, 2022. С. 55–59. URL : <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12472>

5. Іваненко В. С., Курепін В. М. Управління розвитком персоналу та його конкурентоспроможністю. Актуальні проблеми безпеки життєдіяльності людини в сучасному суспільстві : матеріали Всеукраїнської науково-теоретичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 24 листопада 2021 р. Миколаїв: МНАУ, 2021. С. 104–107. URL : <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/10509>

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політикою курсу «Організація безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу» є надання можливості здобувачам вищої освіти отримувати

необхідні знання у повному обсязі (визначено рішенням кафедри та відображено у навчально-методичному комплексі із зазначеної дисципліни).

Для здобувачів вищої освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль проводиться викладачами на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією здобувачів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, – так і здобувачами – для планування самостійної роботи. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів здобувачів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування.

Форми проведення поточного контролю та критерії оцінювання рівня знань визначаються відповідною кафедрою. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни. Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань, то він може оскаржити виставлену викладачем оцінку в установленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами університету.

За дотримання здобувачем політики академічної доброчесності під час виконання поставлених завдань кафедрою може бути прийняте рішення про надання здобувачу вищої освіти додаткових балів у період підсумкового контролю.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Правове забезпечення захисту інформації.
2. Історія розвитку засобів захисту інформації.

-
3. Національні інтереси України в інформаційній сфері.
 4. Класифікація погроз інформації.
 5. Методи та засоби захисту даних.
 6. Принципи організації системи забезпечення безпеки даних.
 7. Класифікація технічних засобів зняття інформації.
 8. Основні групи технічних засобів ведення розвідки.
 9. Основні методи прослуховування телефонних ліній.
 10. Способи підключення до телефонної лінії і запис переговорів.
 11. Які існують апаратні засоби захисту інформації.
 12. Ідентифікація, встановлення справжності.
 13. Методи паролювання.
 14. Класифікація характеристик, які використовуються для встановлення справжності.
 15. перехоплювачі паролів.
 16. захист від перехоплювачів паролів.
 17. Троянські програми.
 18. Утиліти скритого адміністрування.
 19. поняття вірусних програм.
 20. захист від шкідливих програм.
 21. Класифікація вірусів.
 22. Профілактика зараження вірусами.
 23. Криптографічні методи захисту.
 24. Що розуміється під поняттям комп'ютерна мережа. Які програми називаються міжмережевими екранами.
 25. Принцип роботи брандмауера.
 26. різновиди брандмауерів.
 27. поняття браузерів, погрози при використанні браузера.
 28. Приклади політик безпеки браузера.
 29. захист електронної пошти.

Сталий розвиток в сфері гостинності

Метою вивчення освітнього компоненту «Сталий розвиток в сфері гостинності» є ознайомлення з науковими аспектами реалізації Сталого розвитку суспільства та гармонізацією взаємовідносин у трикутнику «екологія-економіка-суспільство», в тому числі, в сфері гостинності.

Майбутній спеціаліст повинен **знати**:

- *причини поширення ідей Сталого розвитку;*
- *сутність, основні характеристики та індикатори Сталого розвитку;*
- *роль міжнародних суспільних організацій у реалізації концепції Сталого розвитку у здійсненні людського розвитку.*

Майбутній спеціаліст повинен **вміти**:

- *аналізувати соціально-економічні процеси розвитку громадянського суспільства;*
- *розробляти корпоративні програми індустрії гостинності в сфері соціально-економічного розвитку та природозбереження;*
- *розробляти стратегію Сталого розвитку суспільства на локальному та регіональному рівнях.*

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є:

- *розкриття причин зародження і поширення ідей Сталого розвитку суспільства;*
- *аналіз ролі ООН та глобального громадянського суспільства у визначенні засад сталого розвитку;*
- *ознайомлення з глобальними проблемами людства та внеском індустрії гостинності у вироблення підходів щодо їх розв'язання.*

В результаті вивчення курсу студенти набудуть **компетентності**:

Загальні (ЗК)

ЗК1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі

знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК13. Уміння займати активну життєву позицію, в тому числі у вирішенні питань створення інклюзивного середовища для безбар'єрного простору в закладах гостинності та розвивати лідерські якості, здатність до критики та самокритики.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність

СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК8 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК15. Здатність забезпечити розвиток закладів готельного, ресторанного та курортного господарства із створенням інклюзивного середовища для безбар'єрного простору.

СК17. Здатність організовувати заходи щодо забезпечення безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та споживачів послуг.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні **програмні результати навчання (ПРН)**:

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанных послуг.

ПРН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення Сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя. Передумови для вивчення навчальної дисципліни:

Передумови вивчення освітнього компоненту. Вивчення навчальної дисципліни «*Сталий розвиток в сфері гостинності*» здійснюється після засвоєння здобувачами знань з навчальних дисциплін «Українська мова професійного спрямування», «Іноземна мова професійного спрямування», «Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу».

Форми проведення занять – лекції, семінарські та практичні заняття.

Форма підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компоненту «Сталий розвиток в сфері гостинності» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)

Курс 4 Семестр 7

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	Зміст Концепції Сталого розвитку та історія її становлення	3
1	Роль міжнародних організацій у становленні Концепції Сталого розвитку	15
2	Економічне зростання і Сталий розвиток. Роль індустрії гостинності в економічному зростанні	15
3	Екологічні вектори сталого розвитку і екологічні програми в індустрії гостинності	15
4	Соціальна складова сталого розвитку і соціальні програми в індустрії гостинності	15
5	Сталий розвиток туризму. Доступний туризм. Безбар'єрність в індустрії гостинності.	15
6	Показники Сталого розвитку	15
7	Управління Сталим розвитком та підготовка кадрів з відповідними компетенціями	15
8	Зміст Концепції Сталого розвитку та історія її становлення	15
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Стратегія сталого розвитку: Підручник /Боголюбов В.М., Клименко М.О., Мельник Л.Г., Ракоїд О.О.. Київ : ВЦ НУБІПУ, 2018. 446 с.
2. Стратегія сталого розвитку: Європейські горизонти: Підручник / І.Л. Якименко та ін. Київ : НУХТ, 2022. 337 с.
3. Коломієць Л.В. Стратегія сталого розвитку: Навч. Посібник. Кропивницький: 2019. 126 с.
4. Клименко Л. М., Клименко М. О., Клименко О.М., Стратегія сталого розвитку регіону. Видавництво: Кондор. 2021. 312 с.
5. Клименко М. О., Боголюбов Б. М. Практикум з розробки стратегій місцевого сталого розвитку. Видавництво: Гельветика. 2020. 230 с.
6. Зинчук Т., Раманаускас Ю., Сталий розвиток сільських територій / Sustainable development of rural areas. Видавництво: Центр навчальної літератури. 2019. 421с.

Додаткова:

1. Сазонець І.Л., Зінкевич С.Р. Завдання Сталого розвитку готельних підприємств в контексті реалізації програм міжнародних організацій. Агросвіт. 2025. № 10. С.57-63.
2. Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності : навч. посіб. / Джинджоян В.В., Сазонець О.М., Лисенко О.В., Гессен А.Є. Київ : «Каравела», 2025. 250 с.
3. Сазонець, О. М., Гессен, А. Є., Седлецька, О. В., Лучанська, Ю. Г. Стандарти формування безбар'єрного простору в готелях України на основі інклюзивних підходів. Інвестиції: практика та досвід. 2025. № 7 с. 27–32.
4. Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В., Лучанська Ю.Г. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. Агросвіт. 2025. № 7. С. 72-77.
5. Топольницька Т.Б., Данилейчук Р.Б. Передумови та перспективи сталого розвитку туристично-рекреаційної сфери. Ефективна економіка. 2024. № 5. URL:

<https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/3809/3844> (дата звернення: 28.04.2025).

6. Орлова-Курилова О. В., Чупріна М. О., Сухомлин Л. В., Горда А. С. Моделювання сталого розвитку інноваційного підприємництва в умовах зміни маркетингової поведінки на онлайн-ринку, пандемії COVID-19, бізнес-комунікацій та управління персоналом. Інвестиції: практика та досвід. 2021. № 21. С. 24–29.

7. Шпильова Ю.Б. Сталий розвиток сільських територій України в умовах децентралізації влади. Київ: ПрофКнига, 2019. 306 с.

8. Сталий розвиток у готельному бізнесі. URL: <https://hotel-solution.com.ua/news/sustainable-development-in-the-hotel-business> (дата звернення: 28.04.2025).

ПОЛІТИКА КУРСУ

Під час викладання викладання навчальної дисципліни «Сталий розвиток в сфері гостинності» застосовуються такі основні види контролю знань:

- *поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:*
- *усне опитування;*
- *письмові контрольні експрес-роботи;*
- *тестовий контроль;*
- *підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.*

За рішенням викладача або кафедри нараховуються заохочувальні бали за наступні види робіт:

- *за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;*
- *за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);*
- *за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.*

Умови ліквідації заборгованостей з поточної **роботи**: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності.

Політика доброчесності. Дотримання академічної доброчесності передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

У випадку встановлення фактів академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Визначення і сутність стратегії Сталого розвитку.
2. Завдання і головні принципи переходу до Сталого розвитку.
3. Історія формування концепції Сталого розвитку.
4. Відображення питань Сталого розвитку у законодавстві України.
5. Хронологія прийняття міжнародних документів в сфері Сталого розвитку.
6. Головні матеріали Конференцій ООН в сфері Сталого розвитку.
7. Стратегія Сталого розвитку Європейського Союзу.
8. Особливості Стратегій Сталого розвитку країн Євросоюзу.
9. Декларація і Глобальні Цілі Сталого розвитку до 2030 року.

-
10. Індекс людського розвитку.
 11. Показник реального прогресу.
 12. Екологічний слід.
 13. Індекс живої планети.
 14. Індекс екологічної сталості.
 15. Індекс екологічного виконання.
 16. Індекс щасливої планети.
 17. Особливості екологічної політики України в контексті Сталого розвитку.
 18. Головні аспекти переходу до Сталого розвитку України.
 19. Адаптація Глобальних цілей Сталого розвитку до умов України.
 20. Стратегія Сталого розвитку України.
 21. Роль індустрії гостинності в економічному зростанні.
 22. Екологічні програми в індустрії гостинності.
 23. Соціальні програми в індустрії гостинності.
 24. Сталий розвиток туризму.
 25. Доступний туризм.
 26. Безбар'єрність в індустрії гостинності.
 27. Управління Сталим розвитком.
 28. Підготовка кадрів з компетенціями в сфері Сталого розвитку.
 29. Сталий розвиток на туристичному транспорті.
 30. Програми енергозбереження в готелях.
 31. Програми циркулярної економіки в готелях.
 32. Робота готелів в закритих екосистемах.
 33. Розвиток місцевої інфраструктури готельними підприємствами.
 34. Діяльність закладів харчування у відповідності до принципів Сталого розвитку.
 35. Засоби формування відповідальної поведінки в суспільстві.

Основи медіації та конфліктології

Серед широкого кола знань, якими повинні оволодіти майбутні готельєри та ресторатори, провідне місце займають соціальні технології, зокрема медіація. Освітній компонент «Основи медіації та конфліктології» спрямований на опанування методиками та інструментами підготовки й здійснення медіації як методу врегулювання конфліктів.

Мета освітнього компоненту «*Основи медіації та конфліктології*» – формування у здобувачів вищої освіти знань щодо поняття і процесу медіації, ознайомити основами конфліктології та інноваційними методами супроводу та трансформації конфліктів засобами медіації, фасилітації діалогу. Продемонструвати дієвість відновних практик в організації підходів до покращення комунікативних навичок, сформуванню нове мислення майбутнього фахівця для відбудови комунікативної парадигми, що ґрунтується на загальнолюдських цінностях та відповідає запиту зниження конфліктогенності в суспільстві взагалі, в професійній діяльності фахівця у сфері гостинності, зокрема.

Завданням дисципліни є:

- оволодіння студентами знаннями з у галузі медіації;*
- формування системи фундаментальних знань з конфліктології, а також способів, механізмів та інструментарію вирішення конфліктів;*
- розвиток базових знань та практичних навичок, необхідних для здійснення медіації у закладах гостинності;*
- оволодіння діалоговими практиками.*

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми за підсумками вивчення освітнього компоненту у здобувачів вищої освіти мають бути сформовані такі компетентності:

Загальні (ЗК):

ЗК2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності

громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності

Спеціальні (фахові) (СК):

СК2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК15. Здатність забезпечити розвиток закладів готельного, ресторанного та курортного господарства із створенням інклюзивного середовища для безбар'єрного простору.

Передумови вивчення освітнього компоненту. Вивчення навчальної дисципліни «*Основи медації та конфліктології*» здійснюється після засвоєння здобувачами знань з навчальних дисциплін «Філософія», «Правознавство», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу», «Культурні та духовно-релігійні традиції країн світу», «Основи психології», «Психологія комунікації».

Форми проведення занять – лекції, семінарські та практичні заняття.

Форма підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компоненту «*Основи медації та конфліктології*» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)

Курс 4 Семестр 8

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Поняття про медіацію.	15
2	Конфліктологія як наука: предмет, об'єкт, завдання	15
3	Теорія конфлікту	15
4	Учасники медіації	15
5	Майстерність медіатора	15
6	Техніки медіатора	15
7	Медіація як процес, техніки медіації.	15
8	Знайомство з методом ненасильницького спілкування та його основними поняттями	15
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Єхалова Л.В. Принцип ненасильницької комунікації як філософія життя і виховання. *Сучасна освіта: методологія, теорія, практика, Приватна установа*

Вищий навчальний заклад «Міжнародний гуманітарно-педагогічний інститут «Бейт-Хана». 2019. С.64-70

2. Єхалова Л.В. Фабінг як об'єкт дослідження. *Пріоритетні напрями розвитку сучасних педагогічних та психологічних наук*. Одеса. 2021. С. 10-14

3. Ващенко І. В. Конфліктологія та теорія переговорів: навч. посіб. К.: Знання, 2013. 407 с.

4. Гірник А. М. Основи конфліктології: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. К.: Києво-Могилян. акад., 2010. 222 с.

http://pidruchniki.com/15660212/psihologiya/poserednitstvo_konfliktah.

5. с. URL: Державний стандарт надання соціальної послуги посередництва (медіації) / ВПУ: веб-сайт. URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1243-16> 5.

6. Європейський кодекс поведінки для медіаторів. URL: http://www.bassistov.org/code_of_conduct.htm.

7. Розбудова миру. Профілактика і вирішення конфлікту з використанням медіації: соціально-педагогічний аспект. Навч.-метод. Посібник. Київ: ФОП Стеценко В. В. 2016. 192 с.

Додаткова:

1. Бесемер Х. Медіація. Посередництво в конфліктах. К.: Worda, 2004. 173 с.

2. Величко Оксана, Тетяна Янковська. Управління конфліктами та стресом. Посібник для працівників апарату суду. Київ, 2010. 192 с.

3. Гетті ван Гурп. Медіація однолітків. Докладний посібник з розв'язання конфліктів у наших школах. Авторський варіант перекладу книжки, виданої Українським центром порозуміння у 2006 р. URL: <http://www.ex.ua/12686710>.

4. Кей П., Баррі С., Марк У. Кола примирення. Від злочину до повернення в громаду. К.: Видавець Захаренко В.О., 2008. 272 с.

5. Конвенція Ради Європи про попередження насильства щодо жінок та домашнього насильства та боротьбу з цими явищами. URL: <http://www.coe.int/fr/web/stop-violence-against-women-ukraine/publications/project>.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика курсу «*Основи медіації та конфліктології*» спрямована на надання можливості здобувачам вищої освіти отримувати необхідні знання у повному обсязі (визначено рішенням кафедри та відображено у навчально-методичному комплексі із зазначеної дисципліни).

Політика курсу орієнтується на поєднання класичних та індивідуально-орієнтованих освітніх практик: відвідування лекційного курсу; участь у семінарській роботі (конспективні тези за темою, тематичні доповіді, наукові доповіді, першоджерела, словник); активна участь у тренінгах та майстер-класах (в ролі учасника та ведучого); виконання тестів самостійної роботи (з використанням системи дистанційної підтримки Moodle); виконання індивідуальної роботи протягом курсу. Критеріями успішної роботи є ґрунтовне опрацювання тематичних розділів аудиторної роботи, участь у предметних дискусіях, ділових іграх, тренінгових заняттях, підготовка презентацій, які містять елемент новизни і самостійного дослідження.

Оцінювання результатів навчання. Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань, то він може оскаржити виставлену викладачем оцінку в установленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами університету.

Поточний контроль проводиться викладачами на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, – так і студентами – для планування самостійної роботи.

Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування.

Форми проведення поточного контролю та критерії оцінювання рівня знань визначені кафедрою психології та знайшли своє відображення у *«Стандарті організації та критеріїв оцінювання навчальної роботи здобувачів вищої освіти з дисциплін, що закріплені за кафедрою психології»*. Зі змістом документу можна ознайомитися на сайті Університету за посиланням: <https://surl.li/jhphyg> або за QR-кодом



Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни.

Політика доброчесності. За дотримання студентом політики академічної доброчесності під час виконання поставлених завдань кафедрою може бути прийняте рішення про надання здобувачу вищої освіти додаткових балів у період підсумкового контролю.

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання академічної доброчесності передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

- 1) Які загальні стратегії розв'язання конфліктів ви знаєте? На чому ґрунтується найефективніша з них?
- 2) У чому полягає секрет успіху посередництва в розв'язанні конфліктів?
- 3) Історичний розвиток процедури медіації у світі, якими характерними ознаками він відзначається?
- 4) З якими подіями у Німеччині, пов'язаний розвиток процедури медіації у різних соціальних сферах?
- 5) Історія розвитку технології медіації у США.
- 6) Генеза технології медіації у Канаді.

-
- 7) Історія виникнення та розвитку технології медіації у Великобританії.
 - 8) Передумови впровадження медіації в Україні.
 - 9) Охарактеризуйте перелік організацій, які пропагують використання медіації в Україні.
 - 10) Назвіть можливі причини виникнення конфліктів.
 - 11) Розкрити поняття “конфлікт” і “конфліктна ситуація” у практиці готельєра та/або ресторатора.
 - 12) Розкрийте зміст структури конфлікту у сфері гостинності.
 - 13) У чому полягає сутність трансформативної теорії конфлікту?
 - 14) Розкрийте вимоги, які мають бути дотримані перед практичним застосуванням медіації між учасниками конфлікту.
 - 15) Охарактеризуйте історичний розвиток процедури медіації у світі.
 - 16) Розкрити поняття «медіація» у юридичній практиці.
 - 17) Охарактеризуйте випадки, у яких використовується медіація у сфері гостинності.
 - 18) Критерії класифікації видів медіації.
 - 19) Назвіть та розкрийте основні принципи та правила проведення процедури медіації.
 - 20) Назвіть принципи роботи медіатора в трансформативному підході.
 - 21) Розкрити поняття «сімейна медіація», особливості сімейної медіації?
 - 22) Причини та механізми виникнення конфліктів.
 - 23) Позитивний та негативний вплив конфлікту.
 - 24) Типові причини конфліктів.
 - 25) Класифікація конфліктів.
 - 26) Типологія соціальних конфліктів.
 - 27) Сигнали конфлікту. Динаміка конфлікту.
 - 28) Ескалація конфлікту за Ф. Глазлом.
 - 29) 39.Визначення конфлікту, його причини та наслідки.
 - 30) Ціннісні конфлікти - специфіка протікання.
 - 31) Позиції, інтереси та потреби - співвідношення та місце у конфлікті.
 - 32) Двомірна модель стратегій поведінки особистості в конфліктній взаємодії за К. Томасом і Р. Кілменом
 - 33) Підходи до аналізу конфліктів. «Історична» карта. «Фотографія конфлікту».
 - 34) Модель аналізу конфлікту «Цибулина».

-
- 35) Історія розвитку інституту медіації.
 - 36) Поняття медіації.
 - 37) Види медіації.
 - 38) Принципи медіації.
 - 39) Сфера застосування медіації.
 - 40) Етапи медіаційної процедури.
 - 41) Проведення процедури медіації.
 - 42) Припинення процедури медіації.
 - 43) Покажіть приклад роботи з дисбалансом сил в процесі медіації.
 - 44) Комунікативні навички медіатора.
 - 45) Нейтральність медіатора.
 - 46) Вимоги щодо набуття статусу медіатора.
 - 47) Права медіатора. Обов'язки медіатора. Відповідальність медіатора.
 - 48) Психологічні особливості особистості медіатора.
 - 49) Використання психологічних прийомів в процесі медіації.
 - 50) Що таке активне слухання? Що не є активним слуханням?
 - 51) Емпатія в практиці ресторатора та/або готельєра.
 - 52) Потреби (за Маслоу та Розенбергом).
 - 53) Складіть сценарій проведення примирювальної зустрічі медіатора зі сторонами конфлікту на прикладі обраної Вами проблемної ситуації
 - 54) Створення безпечного простору в процесі медіації.
 - 55) Надати характеристику предмету та об'єкту конфліктології як системи наукового знання. Виділити задачі конфліктології
 - 56) Опишіть розвиток української медіації.
 - 57) Модель процесу конфлікту. Функціональні і дисфункціональні конфлікти.
 - 58) Мова Жирафи та Шакала.
 - 59) Правове регулювання медіації в Україні.
 - 60) Інструменти ненасильницької комунікації.
 - 61) Ненасильницька комунікація в практиці фахівця у сфері гостинності.
 - 62) Охарактеризуйте відмінності медіації щодо інших способів врегулювання конфліктів.
 - 63) Охарактеризуйте принципи медіації (добровільність, нейтральність, рівноправність, конфіденційність).
 - 64) Опишіть дезорганізуючі тактики сторін конфлікту при реалізації медіаційного процесу.

Документування в готельно-ресторанній справі

Метою вивчення освітнього компоненту «Документоведення в готельно-ресторанній справі» є формування базових знань з теорії і практики, необхідних для розуміння загальних принципів сучасного документування і управління документацією у процесі здійснення функцій організацій різних форм власності; отримати знання класифікації документів, послідовності їх розміщення і оформлення реквізитів при створенні документів; отримати уміння вести діловодство, складати, оформляти та реєструвати службові документи, формувати справи по встановленій номенклатурі; напрацювання навичок здійснення розрахунків та складання відповідної документації для забезпечення процесу надання послуг.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть компетентності:

Загальні (ЗК)

ЗК2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК13. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність, логічно вірно, аргументовано доводити власну думку та відстоювати власну позицію.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК17. Здатність організовувати заходи щодо забезпечення безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та споживачів послуг.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні **програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 23. Складати та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами.

ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин.

ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Взаємодіяти, вступати у комунікацію, бути зрозумілим, толерантно

ставитися до осіб, що мають інші культуральні чи гендерно-вікові відмінності.

ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу.

Передумови для вивчення освітнього компоненту “Документоведення в готельно-ресторанній справі”. Для опанування змісту освітнього компонента необхідні базові знання та навички отримані в процесі вивчення наступних дисциплін: «Українська мова професійного спрямування», «Правознавство», «Інформаційні системи та технології», «Метрологія, стандартизація і сертифікація», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу».

Форми проведення занять: лекції, семінарські та практичні заняття.

Форма підсумкового контролю: Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності здобутих студентом результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. Для освітнього компонента “Документоведення в готельно-ресторанній справі” передбачений підсумковий контроль у **формі заліку**.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)

Курс 4 Семестр 8

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Поняття про діловодство. Діловодство як наука та складова управлінської діяльності. Історія становлення та розвитку діловодства.	18
2	Поняття «документ». Загальні вимоги до складання документів. Порядок складання і оформлення документів. Класифікація службових документів. Поняття про реквізити. Нюанси їх використання. Способи та схема розташування реквізитів. Постійні та змінні реквізити..	30
3	Документообіг. Документно-інформаційне забезпечення готельно-ресторанного бізнесу	24
4	Організація ведення технологічної документації у готелях. Документальне оформлення готельних послуг. Оформлення первинної документації в готелях.	24
5	Організація документообігу в ресторанному господарстві. Первинна документація у закладах громадському харчування – ресторанах. Дослідження документообігу на підприємстві ресторанно-готельного типу.	24
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Шведа Н.М. Документаційне забезпечення управління. навчальний посібник з курсу для студентів спеціальності 074 «Публічне управління та адміністрування» та 281 «Публічне управління та адміністрування». Тернопіль, 2018. 98 с.
2. Пікуліна О. В., Гребенюк Г.М., Марценюк Л.В., Задоя В.О. Трансформація та розвиток підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії // Інвестиції: практика та досвід № 7, - 2021. 14-19 с.
3. Пікуліна О. В., Гребенюк Г.М., Марценюк Л.В., Чаркіна Т.Ю. Інноваційний підхід до розвитку туризму та готельно ресторанного бізнесу України в умовах кризи // Агросвіт № 5-6, 2021. 57- 62 с.
4. Пікуліна О. В., Гненний О. М., Полішко Т. В., Чаркіна Т. Ю. Інструментарій антикризового управління туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Економіка та держава № 4, 2021. 18 – 22 с.
5. Чаркіна Т. Ю., Зайцева В. М., Пікуліна О. В., Реукова А. О. Цифровізація менеджменту та маршрутизація кластерів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Агросвіт № 3, 2022. 49 – 56 с.
6. Olexandr Pshinko, Tetyana Charkina, Pikulina Elena, Nandini Basistha. Directions of anti-crisis management of restaurant business. Scientific journal «Philosophy, Economics and Law Review», 2021. 18-24 p.

Додаткова:

1. Кузьменко М. Ю. Сучасне діловодство в Україні. Практичні поради. Практичний посібник. Центр навчальної літератури. Київ, 2020. 260 с.
2. Палеха Ю.І., Леміш Н.О. Загальне Діловодство: навч. посібник 3-тє вид., Київ: Ліра-К, 2015. 432 с.
3. Кабінет міністрів України. Постанова від 17 січня 2018 р. №55. Деякі питання документування управлінської діяльності.

4. ДСТУ 3844-99. Державна уніфікована система документації. Формуляр-зразок. Вимоги до побудови. [Чинний від 2000-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України. 2000. 26 с.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політикою курсу “**Документоведення в готельно-ресторанній справі**” є надання можливості здобувачам вищої освіти отримувати необхідні знання у повному обсязі (визначено рішенням кафедри та відображено у навчально — методичному комплексі із зазначеної дисципліни).

Для здобувачів вищої освіти очної форми навчання відвідування занять є обов’язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документально. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє його від виконання завдань для самостійного виконання.

Політика оцінювання результатів навчання. Поточний контроль проводиться викладачем на всіх видах аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв’язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, – так і студентами – для планування самостійної роботи.

Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі тестування. Форми проведення поточного контролю та критерії оцінювання рівня знань визначаються відповідною кафедрою. Результати поточного контролю є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни. Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань, то він може оскаржити виставлену викладачем оцінку в установленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами університету.

Політика доброчесності. За дотримання студентом політики академічної доброчесності під час виконання поставлених завдань кафедрою може бути прийняте рішення про надання здобувачу вищої освіти додаткових балів у період підсумкового контролю.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Документування як засіб оформлення управлінських дій на різних етапах зародження і становлення державності.
2. Що таке первинний документ, яке його значення?
3. Назвіть обов'язкові реквізити первинних документів.
4. Які основні етапи документообігу?
5. Основні завдання та напрями діяльності служб діловодства.
6. Особливості діловодства в умовах розбудови України.
7. Основні вимоги до укладання та оформлення документів.
8. Максимальний склад реквізитів, що використовуються при оформленні документів, їх розташування та правила оформлення.
9. Характеристика трудового договору, контракту, трудової угоди.
10. Складання заяви, подання, автобіографії, резюме, характеристики, особового листка з обліку кадрів.
11. Використання комп'ютерних технологій при підготовці документів
12. Характеристика комплексу робіт з оформлення справ. Порядок передачі справ до архівного підрозділу установи.
13. Який є нормативний документ по розгляданню цієї сфери?
14. Що є документознавство?
15. Як розвивалося діловодство в Україні?
16. До яких наук вона належить і чому?
17. Де, в яких державах, почали складатися правил роботи з різними документами?

-
18. Чому поняття інформації є найважливішим у теорії документознавства?
 19. Яка теорія є теоретичною і методологічною основою науки про документ?
 20. Хто є основоположником документаційної науки?
 21. Що розуміється під документацією?
 22. Яка історія виникнення документаційної науки?
 23. Що відноситься до сучасного етапу розвитку документознавства в Україні?
 24. Які поняття включає діловодство і які в нього цілі?
 25. Хто здійснює діловодство, які організації?
 26. У місцях, де більшість населення становлять громадяни, які належать до національних меншин, як ведеться діловодство?
 27. Що є нормативно - правовою базою діловодства в Україні?
 28. Що в себе включає нормативно - методична база діловодства?
 29. Що таке первинний документ, яке його значення?
 30. Як класифікуються документи, які характерні для основних операцій в торгівлі?
 31. Назвіть обов'язкові реквізити первинних документів.
 32. Які основні етапи документообігу?
 33. Яка схема документообігу на підприємствах оптової та роздрібної торгівлі?
 34. Що таке договір, які його основні функції?
 35. Які види договорів застосовуються в торгівлі, дати їм характеристику?
 36. Якими документами оформляється надходження та реалізація товарів?
 37. Які є договори?
 38. Як і вимоги до їх оформлення?
 39. Які поняття охоплює службовий документ?
 40. Який формат паперу використовують для сказання службової документації?
 41. Для яких документів використовують бланки та які в них поля в мм?
 42. Які види службових документів існують та їх класифікація за ознаками?
 43. Що таке реквізити та який стандарт затверджує їх?
 44. Які способи розташування реквізитів та які вони бувають?

-
45. Що таке береги документу?
 46. Які формати паперу для формуляру-зразка і що це?
 47. Які реквізити документів встановлює національний стандарт (32)?
 48. Які вимоги до тексту документу?
 49. Що таке документообіг?
 50. Що треба для забезпечення ефективної організації документообігу?
 51. Що встановлює порядок документообігу на підприємстві?
 52. Які основні потоки документації?
 53. Що є обсяг документообігу?
 54. Що необхідно при складанні графіка документообігу?
 55. Які етапи технологічного процесу опрацювання та руху документів?
 56. У якому випадку складають акт?
 57. З якої мети є попередній розгляд документів?
 58. Які документи не підлягають реєстрації у службі діловодства?
 59. Яких вимог треба дотримуватися при реєстрації документів?
 60. Що таке реєстраційний індекс документа?
 61. У чому суть процесу реєстрації документів?
 62. Які є форми реєстрації документів?
 63. Які функції керівників підприємств та терміни розгляду документів?
 64. У якому випадку треба робити повідомлення служби контролю?
 65. Що включає контроль за виконанням документів та на кого він покладається?
 66. Що необхідно перевірити під час приймання від виконавців вихідних документів?
 67. Які особливості електронного документообігу?
 68. Що є документація у готелі?
 69. Які основні організаційні форми діловодства?
 70. Які основними вимоги до раціональної організації документообігу ?

-
71. Що включає правильна організація та удосконалення документообігу у готелях?
 72. Який нормативний документ є метою упорядкування і спрощення документообігу при наданні готельних послуг?
 73. Що включає оформлення первинної документації в готелях та які є 3 пояснення?
 74. Які етапи створення технологічної документації у готелях при обслуговуванні гостей?
 75. Що є продумана політика «подвійного бронювання» та які її переваги?
 76. Що за нова системи централізованого бронювання?
 77. Які вимоги до створення враження про готель від служби прийому і розміщення гостей?
 78. У чому суть передреєстраційна діяльність служби прийому і розміщення?
 79. У чому різниця при оформленні іноземних громадян?
 80. Які є проблеми у служб прийому і розміщення, бронювання, обслуговування номерів та технічній служб?
 81. Яка саме інформація на етапі реєстрації клієнта повинна розміщуватись у рецепції у зручному для огляду місці?
 82. Які методи розрахунку у готелях використовується?
 83. Що є головним обліковим документом експлуатації номерного фонду?
 84. Які види документації використовують у ресторанному господарстві?
 85. Які є основні з первинних документів та які їх функції?
 86. Які етапи графіку документообігу у ресторанних закладах?
 87. Що потребує специфіка облікового процесу на підприємствах ресторанного бізнесу?
 88. Яка первинна документація завжди повинна бути у належному порядку, для надання її перевіряючим?
 89. На якій підставі у ресторанах виготовляють Страви, кулінарні вироби, напої?
 90. Які нормативні документи містять рецептури й технологічні інструкції ?

-
91. Які види укладаються збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів у ресторанах?
 92. Що є технологічна карта страви та які її види?
 93. На якій підставі нормативів можуть створюватися технологічні картки страв?
 94. Які особливості документації по виготовленню фірмових страв від кухаря ресторану?
 95. Які основні проблеми при складанні технологічний карт страв?
 96. Що таке калькуляція вартості страв та яка її роль?
 97. На якому етапі складають асортиментний перелік страв?
 98. Що вміщає термін меню та преїскурант, яка вони оформлюються у ресторанах?
 99. Як у меню повинні надаватися фірмові страви ресторану?
 100. З якої мети треба розробляти калькуляційні карти та що їх підставою?
 101. Який порядок складання калькуляції?
 102. Якими двома варіантами можлива калькуляція продажної ціни страви (кулінарного виробу) та у чому різниця?
 103. Який порядок ведення обліку витрат підприємця на загальній системі оподаткування, у якому нормативному документі це є?
 104. Для чого оформлюють акти контрольної переробки сировини?
 105. Які ще існують форми первинних документів у ресторанному господарстві?
 106. Які три форми організації роботиз документами?
 107. Де закріплюється регламентація обраної форми роботи з документами?
 108. Якою мовою створюють документування?
 109. Який нормативний документ визначає поняття «документ»?
 110. Які функції документа в управлінській діяльності?
 111. Які повинні бути реквізити, щоб документ мав юридичну силу?

Кулінарне мистецтво та етнічні кухні

Метою вивчення освітнього компоненту «Кулінарне мистецтво та етнічні кухні» є формування у студентів професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу і, зокрема, зумовлений необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.

Завдання курсу полягають у вивченні особливостей традицій та культури харчування народів світу, технологій приготування основних страв, виробів та напоїв різних народів світу, формуванні у студентів наукового підходу до удосконалення сфери готельно-ресторанних послуг, вивчення способів кулінарно-технологічної обробки та вивчення асортименту продукції національної кухні, асортименту традиційних національних страв народів світу.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть **компетентності**:

Загальні (ЗК)

ЗК1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні **програмні результати навчання (ПРН)**:

2	Особливості традицій та культури харчування країн Південно-Східної Європи.	20
3	Етнічні кухні країн Північної та Центральної Європи.	20
4	Особливості традицій та культури харчування країн Східної Європи.	20
5	Особливості національних традицій та культури харчування народів Азії та Америки.	20
6	Особливості формування традицій та культури харчування країн Африки, Австралії та Нової Зеландії	20
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Luchanska Y., Hruzdieva O., Teslenko T. Integration of Ukrainian cuisine in modern conditions. E3S Web of Conferences Volume E3S Web of Conferences 538, 02006 (2024) XVI International Scientific-Practical Conference «Actual Problems of Improving Farming Productivity and Agroecology» IPFA 2024. (Scopus), DOI : <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453803002>
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
4. Островська Г. Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять, з дисципліни «Кухні народів світу». Тернопіль, 2018. 67 с.
5. Ростовський В. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор, 2016. 502 с.

Додаткова:

1. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24

«Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр» / укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.

2. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ: «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.

3. Головка Л. І. Кухня народів світу : навч. посібн. Бердянськ, 2013, 65 с.

4. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посібник. Київ, 2011 р. 680 с.

5. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур : навч. посібн. Київ, 2010 р. 324 с.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика курсу: обов'язкове відвідування лекційних, семінарських та практичних занять; гідна поведінка в аудиторії; обов'язкове відвідування консультацій

Під час викладання навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво та етнічні кухні» застосовуються такі основні види контролю знань:

–поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:

–усне опитування;

–письмові контрольні експрес-роботи;

–тестовий контроль;

–підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, екзамену.

За рішенням викладача або кафедри нараховуються заохочувальні бали за наступні види робіт:

–за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;

–за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);

–за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Політика доброчесності. Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання академічної доброчесності передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

1. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.
2. Національна кухня як джерело творчості для кулінарного мистецтва.
3. Види кулінарної обробки продуктів.
4. Типи та асортимент страв.
5. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в ресторанних закладах.
6. Творення стереотипу народної слов'янської кухні.
7. Особливості традицій та культури харчування народів України.
8. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції.

-
9. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія.
 10. Кухня народів Вірменії: страви, традиції, особливості
 11. Національна кухня Грузії: тепло традицій і неповторна суміш смаків.
 12. Визначення характерних особливостей азербайджанської кухні.
 13. Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції.
 14. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні.
 15. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини.
 16. Визначення характерних особливостей австрійської кухні.
 17. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.
 18. Визначення характерних особливостей англійської кухні.
 19. Огляд національного кулінарного стилю народів Шотландії.
 20. Особливості ірландської кухні.
 21. Національна кухня Данії: традиції, особливості.
 22. Кухня народів Норвегії: культура, традиції, страви.
 23. Визначення характерних особливостей фінської кухні.
 24. Огляд національного кулінарного стилю народів Швеції.
 25. Визначення характерних особливостей ісландської кухні.
 26. Національна кухня Латвії.
 27. Визначення характерних особливостей Литовської кухні.
 28. Особливості естонської кухні.
 29. Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси.
 30. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл
 31. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості
 32. Особливості кухні Греції. Залежність харчування від географічного положення.
 33. Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кухні.

-
34. Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків.
 35. Ізраїль – невід’ємна частина середземноморської кухні.
 36. Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології.
 37. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.
 38. Становлення смакової основи чеської кухні.
 39. Огляд національного кулінарного стилю словацької кухні.
 40. Національна кухня Албанії.
 41. Особливості національної кухні Болгарії.
 42. Кухня народів Боснії і Герцеговини.
 43. Визначення характерних особливостей національної кухні Македонії.
 44. Особливості національної кухні Чорногорії.
 45. Особливості національної кухні Сербії.
 46. Національна кухня Хорватії.
 47. Особливості національної кухні Словенії.
 48. Визначення характерних особливостей національної кухні Румунії.
 49. Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону.
 50. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні.
 51. Національна кухня Індії – породження багатоміської кулінарної традиції
 52. Гастрономічні технології народів Таїланду.
 53. Національна кухня США – від Аляски до Юти.
 54. Національні гастрономічні традиції Канади.
 55. Національні гастрономічні традиції Мексики.
 56. Національна кухня Бразилії: кулінарний синтез
Національна кухня Марокко.
 57. Кулінарні традиції народів Алжиру.
 58. Особливості національної кухні Тунісу.

-
- 59. Південноафриканська кухня: екстраординарність і екзотичність.
 - 60. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня.
 - 61. Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах.
 - 62. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи.
 - 63. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії.

Організація послуг кейтерингу

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація послуг кейтерингу» є набуття теоретичних знань та практичних навичок, необхідних для ефективного планування, організації та забезпечення кейтерингових послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Навчити студентів розробляти та реалізовувати алгоритми підготовки і проведення кейтерингових заходів різного формату, з урахуванням сучасних стандартів якості, санітарно-гігієнічних вимог, технологій приготування страв і специфіки обслуговування споживачів у різних умовах.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть **компетентності**:

Загальні (ЗК):

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК12. Уміння займати активну життєву позицію, в тому числі у вирішенні питань створення інклюзивного середовища для безбар'єрного простору в закладах гостинності та розвивати лідерські якості, здатність до критики та самокритики..

Спеціальні (фахові) (СК)

СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні **програмні результати навчання (ПРН)**:

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни. Під час вивчення дисципліни можуть використовувати знання, отримані під час вивчення навчальних дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Культура готельно-ресторанної справи», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства».

Форми проведення занять: лекції, практичні заняття, семінарські заняття.

Форма підсумкового контролю успішності навчання. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компоненту «*Організація послуг кейтерингу*» передбачений підсумковий контроль **у формі заліку.**

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)

Курс 4 Семестр 8

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Основи кейтерингової діяльності	14
2	Організаційна структура кейтерингового підприємства	14
3	Планування та підготовка кейтерингового заходу	16
4	Розробка меню та приготування страв	16
5	Обслуговування клієнтів під час кейтерингового заходу	16
6	Якість та безпека кейтерингових послуг	16
7	Технологічне забезпечення кейтерингових послуг	14
8	Особливості організації харчування для різних категорій споживачів	14
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

-
2. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с.
 3. Лучанська Ю.Г., Сазонець І.Л., Гессен А.Є., Седлецька О.В. Стандарти створення безбар'єрного простору в ресторанах України на основі інклюзивних підходів. *Агросвіт*. 2025. № 7. С. 72 – 77.
 4. Лучанська Ю.Г. Тесленко Т.В., Регулювання діяльності закладів ресторанного господарства державними службами України. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні : кол. монограф. / за заг. ред. В.М. Торяника. Дніпро, 2024. С. 109-122.
 5. Лучанська Ю.Г., Тесленко Т.В., Сазонець О.М., Гакова М.В. Економіка гостинності : понятійно-термінологічний словник. Київ : Каравела, 2024. 176 с.
 6. Карпенко Р.В., Кузнецов В.М., Салогуб Н.Г. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Харків, 2017. 288 с.
 7. Лояк Л. М. Організація ресторанного господарства : організаційно-технологічні основи : Частина I : навч. посібник. Івано-Франківськ, 2014. 249 с.

Додаткова:

8. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. навч. посібник. Одеса, 2012. 388 с.
9. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. Навч. посібник для вищих навч. Київ, 2013. 240 с.
10. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О., Лукашова Л.В. та ін. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник. Київ , 2010. 430 с.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Обов'язкове відвідування лекційних, семінарських та практичних занять; гідна поведінка в аудиторії; обов'язкове відвідування консультацій. Під час викладання навчальної дисципліни «Організація послуг кейтерингу» застосовуються такі основні види контролю знань:

- Поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:
- Усне опитування;

-
- *Письмові контрольні експрес-роботи;*
 - *Тестовий контроль;*
 - *Підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, екзамену.*

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали за наступні види робіт:*

- *за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;*
- *за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);*
- *за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.*

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Політика доброчесності. Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання **академічної доброчесності** передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

1. Поняття кейтерингу: визначення, суть, значення.
2. Історія виникнення і розвитку кейтерингу.
3. Основні види кейтерингу та їх характеристика.
4. Стаціонарний та нестаціонарний кейтеринг: порівняння.
5. Відмінності між соціальним та комерційним кейтерингом.
6. Вплив кейтерингу на розвиток індустрії гостинності.
7. Основні завдання кейтерингової служби.
8. Законодавче регулювання кейтерингової діяльності в Україні.
9. Міжнародні стандарти обслуговування у кейтерингу.
10. Організаційна структура кейтерингової компанії.
11. Значення сезонності продуктів в організації харчування на виїзді.
12. Розробка тематичного меню (національного, святкового, корпоративного).
13. Структура банкетного меню: приклад з поясненням.
14. Меню для дітей: особливості формування.
15. Меню для спортсменів: специфіка потреб у поживних речовинах.
16. Особливості харчування осіб з непереносимістю глютену та лактози.
17. Вегетаріанські та веганські страви в кейтеринговому обслуговуванні.
18. Роль дієтолога або технолога у створенні кейтерингового меню.
19. Калькуляція страв: технологічні та економічні аспекти.
20. Основні етапи підготовки до кейтерингового заходу.
21. Технологія обслуговування клієнта «під ключ».
22. Формати обслуговування: банкет, фуршет, коктейль, кава-брейк.
23. Організація обслуговування VIP-клієнтів.
24. Роль менеджера проекту у кейтеринговому заході.
25. Персонал кейтерингового обслуговування: структура, вимоги.
26. Професійна етика у сфері кейтерингу.
27. Комунікації з клієнтом: алгоритм взаємодії.
28. Договір на надання кейтерингових послуг: основні пункти.
29. Особливості кейтерингу в корпоративному секторі.
30. Планування меню для різних форматів кейтерингу.
31. Сезонність та локальні продукти в кейтеринговому меню.
32. Особливості складання вегетаріанського та дієтичного меню.

-
33. Харчова безпека у виїзному обслуговуванні.
 34. Технологія приготування та транспортування страв.
 35. Використання напівфабрикатів у кейтеринговій діяльності.
 36. Особливості сервірування столу в кейтерингу.
 37. Розрахунок кількості порцій для заходу.
 38. Організація дегустації меню для клієнта.
 39. Стандарти НАССР у кейтерингових компаніях.
 40. Транспортна логістика у кейтерингу.
 41. Обладнання для приготування і зберігання їжі у польових умовах.
 42. Організація мобільної кухні.
 43. Контроль якості постачання інгредієнтів.
 44. Вибір майданчика для кейтерингового заходу.
 45. Організація тимчасових зон обслуговування.
 46. Безпека та санітарні норми на виїзді.
 47. Зберігання і утилізація харчових відходів.
 48. Облік і звітність матеріальних ресурсів.
 49. План дій у разі логістичних збоїв.
 50. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування в польових умовах.
 51. Методи збереження якості продуктів до моменту споживання.
 52. Вимоги до зберігання та транспортування гарячих та холодних страв.
 53. НАССР у кейтерингу: суть, етапи впровадження, контроль.
 54. Планування харчоблоку мобільної кухні.
 55. Оцінка якості готових страв у кейтерингових умовах.
 56. Особливості організації харчування при обслуговуванні великої кількості гостей (понад 300 осіб).
 57. Розподіл праці між кухарями та обслуговуючим персоналом під час виїзного заходу.
 58. Складання графіка виробництва на кейтеринговому підприємстві.
 59. Стандарти обслуговування гостей під час подачі страв.
 60. Сучасні технології в кейтерингу (онлайн-замовлення, мобільні додатки).
 61. Кейтеринг під час пандемій та карантинів: нові підходи.
 62. Еко-кейтеринг: принципи та реалізація.
 63. Кейтеринг на подіях з нульовим викидом (zero waste).
 64. Використання роботів та автоматизація в кейтерингу.
 65. Тренд на локальність і фьюжн у меню.

-
- 66.Гастроінсталяції як форма кейтерингового мистецтва.
 - 67.Кейтеринг на нетипових локаціях (потяги, пляжі, дахи будівель).
 - 68.Кейтеринг у сфері подій (івент-кейтеринг).
 - 69.Роль фуд-дизайну в сучасному кейтерингу.
 - 70.Аналіз успішного кейтерингового заходу: приклад.
 - 71.Помилки в організації кейтерингу: типові ситуації та рішення.
 - 72.Особливості кейтерингу на весіллях.
 - 73.Організація кейтерингу на конференції чи бізнес-форумі.
 - 74.Кейтеринг для дітей: вимоги та нюанси.
 - 75.Фестивальна їжа: специфіка масових заходів.
 - 76.Особливості обслуговування веганів, мусульман, осіб з алергіями.
 - 77.Організація кейтерингу під відкритим небом.
 - 78.Кейтеринг на міжнародному заході: вимоги до мультикультурності.
 - 79.Перспективи розвитку кейтерингу в Україні.
 - 80.Які принципи організації харчування слід дотримуватись під час проведення виїзного заходу в екстремальних умовах (погодні, польові, обмежені ресурси)?

Психологія управління

Метою вивчення освітнього компоненту «Психологія управління» є ознайомлення ЗВО (здобувачів вищої освіти) із поняттями, базовими категоріями та елементами, завданнями, які ставить перед собою діяльність спеціаліста готельно-ресторанної галузі у сфері управління сервісним підприємством.

Задачі дисципліни: оволодіння навичками аналізу управлінських ситуацій, вміння керувати процесами, формувати згуртованість та створювати сприятливий психологічний клімат в робочих командах та колективі на підприємстві готельно-ресторанної сфери.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть компетентності:

Загальні (ЗК)

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК12. Уміння займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості, здатність до критики та самокритики.

ЗК13. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність, логічно вірно, аргументовано доводити власну думку та відстоювати власну позицію..

Спеціальні (фахові) (СК)

СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК15. Здатність планувати розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного встановлення певних обставин.

Передумови для вивчення освітнього компоненту «Вступ до гостинності», «Організація готельного господарства», «Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу», «Історія світової культури», «Психологія комунікації».

Форми проведення занять – лекції, семінарські та практичні заняття.

Форма підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компоненту «Психологія управління» передбачений підсумковий контроль у **формі заліку**.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)
 Курс 4 Семестр 8

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Теоретичні основи психології управління. Психологія управлінської діяльності	14
2	Влада, керівництво та лідерство. Моделі і стилі управління	14
3	Теорії організацій та структура. Формальні й неформальні групи в організації	16
4	Стратегії управлінської взаємодії та вирішення конфліктів у сервісній сфері	14
5	Мотивація персоналу: змістовні та процесуальні підходи	18
6	Психологічний клімат та згуртованість у трудовому колективі	14

7	Організаційна культура та безбар'єрне середовище в сервісній сфері	16
8	Особистість керівника. Лідерські компетенції та емоційний інтелект	14
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Бакаленко О.А. Психологія управління : навч. посіб. / Харків : ХНУРЕ, 2020. 120 с.
2. Бондаренко В.В. Психологія управління : підручник / Харків : Вид-во ХНАДУ, 2020. 424 с.
3. Кісіль З. Р., Швець Д. В. Психологія управління : навчальний посібник. Університетська книга, 2022. 648 с.
4. Прищак М. Д., Лесько О. Й. Психологія управління в організації : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Вінниця : ВНТУ, 2016. 150 с.
5. Агапова І.М. Комунікативна компетентність як основа ефективної взаємодії в туристичній сфері. Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостиності в умовах міжнародної економічної інтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, Дніпро : ДГУ, 2022. С. 147-150

Додаткова:

1. Брич В.Я., Корман М.М. Психологія управління : навчальний посібник / Брич В.Я., Корман М.М. Київ : Кондор-Видавництво, 2013. 384 с.
2. Єременко Л.В., Ісакова О. І. Психологія управління : посібник для самостійної роботи студентів. Мелітополь : ФОП Однорог Т. В., 2020. 79 с.
3. Жавнерчик О.В. Психологія управління : конспект лекцій. Одеса : ОДЕКУ, 2020. 161 с.
4. Свидрук І.І., Миронов Ю.Б. Психологія управління та конфліктологія : підручник. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного

університету, 2017. 320 с.

5. Старовойтенко Н. В. Психологія управління : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни / упоряд.: Н. В. Старовойтенко, В. І. Осипенко, І. А. Чемерис, Л. І. Білик, С. І. Ключка. Черкаси : ЧДТУ, 2020. 300 с.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Для здобувачів вищої освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю.

Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань, то він може оскаржити виставлену викладачем оцінку в установленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами університету.

Форми проведення поточного контролю та критерії оцінювання рівня знань визначені кафедрою психології та знайшли своє відображення у *«Стандарті організації та критеріїв оцінювання навчальної роботи здобувачів вищої освіти з дисциплін, що закріплені за кафедрою психології»*. Зі змістом документу можна ознайомитися на сайті Університету в розділі «Силабуси навчальних дисциплін/ Бакалавр / С4/053 Психологія» або за посиланням: <https://surl.li/jhphyg> або за QR-кодом



Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу,

що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Політика доброчесності передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Предмет психології управління та історія його становлення.
2. Науково-методологічні підходи у галузі управління.
3. Школа наукової організації праці (Ф.В. Тейлор, Ф. Гілбрет, Л. Гілбрет, Г. Гант).
4. Адміністративна школа (А. Файоль, британський консультант Л. Урвік, американські дослідники Г. Емерсон та Л. Г'юлік).
5. Школа людських стосунків (Є. Мейо, М. Фоллет).
6. Школа людських ресурсів (А. Маслоу, Д. Мак-Клеланда, Д. МакГрегора, Ф. Герцберга, К. Адельфера).
7. Сучасні тенденції наукових досліджень в галузі психології управління.
8. Структура, функції та основні категорії психології управління.
9. Методи організаційної психології (спостереження, аналіз документів, опит, експеримент), їх специфіка.
10. Загальні характеристики організації: внутрішні змінні та елементи зовнішнього середовища.
11. Життєвий цикл організації: стадії існування організації.
12. Структура організації.
13. Психологічна характеристика групи як структурного елементу організації.

-
14. Управління як соціальний феномен.
 15. Управління, влада та вплив.
 16. Основні функції управлінської діяльності.
 17. Управлінська взаємодія: стосунки в системі «керівник — підлеглий».
 18. Соціально-психологічний клімат та згуртованість трудового колективу.
 19. Теорія «рис» в управлінні.
 20. Керівник як об'єкт психологічного дослідження.
 21. Ключові компетенції та управлінські ролі керівника.
 22. Класична типологія стилів управління.
 23. Двофакторні терії поведінки.
 24. Модель решітки стилів управління Блейка, Моутон.
 25. Ситуативні теорії степені професійної зрілості Херсі і Бланчерда.
 26. Теорія безперервності Танненбаума і Шмідта.
 27. Ймовірнісна модель Ф. Фідлера.
 28. Теорія способів та цілей управління «шлях-мета».
 29. Нормативна модель прийняття рішень Врума і Йеттона.
 30. Актуальні підходи в дослідженні процесу управління: теорія атрибутивного лідерства, харизматичне і трансформаційне лідерство.
 31. Адаптація індивіда в організації.
 32. Психологічні і соціальні аспекти робочого середовища.
 33. Робота як джерело стресу: причини виробничих стресів.
 34. Профілактика стресів і способи боротьби з їх наслідками.
 35. Традиційні складові організаційної поведінки – продуктивність праці, дисципліна, плинність кадрів, задоволеність роботою.
 36. Психологічна структура мотивації. Взаємозв'язок мотиву та стимулу в управлінні персоналом.
 37. Види мотивації: внутрішня та зовнішня. «Flow-ефект».
 38. Змістовні (диспозиційні) теорії.
 39. Процесуальні (когнітивні) теорії мотивації.
 40. Теорія потреб А. Маслоу.
 41. ERG-теорія К. Адельфера.

-
42. Основні системи методів поліпшення мотивації працівників і підвищення результативності їх праці.
 43. Ефективність праці і трудова мотивація.
 44. Управління поведінкою споживача у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
 45. Характеристики організаційної культури.
 46. Типи організаційної культури.
 47. Формування організаційної культури у сервісній сфері.
 48. Психологічні тенденції організаційного середовища: індивідуалізм – колективізм, дистанція влади, прагнення уникати неприємностей, маскулізм-фемінізм.
 49. Лояльність та ідентифікація в організації.
 50. Комунікації у формуванні організаційної культури.

Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності

Метою вивчення освітнього компоненту «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності» є набуття знань про сутність та форми корпоративної соціальної відповідальності, місця КСВ в структурі управління підприємствами та організаціями, формування відносин з працівниками на засадах корпоративної соціальної відповідальності та інші аспекти соціально відповідальної поведінки підприємств та організацій.

В результаті вивчення курсу студенти набудуть **компетентності**:

Загальні (ЗК)

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК12. Уміння займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості, здатність до критики та самокритики.

Спеціальні (фахові) (СК)

СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

За підсумками опанування матеріалу курсу студенти мають продемонструвати наступні **програмні результати навчання (ПРН)**:

ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.

ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.

Передумови для вивчення освітнього компоненту «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності» є «Інформаційні системи та технології», «Інформаційне забезпечення готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», «Українська мова професійного спрямування», «Іноземна мова професійного спрямування», «Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства»,

«Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу», «Маркетинг готельного і ресторанного бізнесу».

Форми проведення занять – лекції та семінарські заняття.

Форма підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться з метою встановлення відповідності (вимірювання, оцінювання) здобутих особою результатів навчання вимогам освітньої програми у частині відповідного освітнього компонента. З освітнього компонента «Корпоративна соціальна відповідальність в індустрії гостинності» передбачений підсумковий контроль у формі заліку.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна/заочна Обсяг 4 кредити ЄКТС, (120 годин)
Курс 4 Семестр 8

№ теми	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин (аудиторна, самостійна та індивідуальна робота)
1	2	3
1	Поняття та сутність корпоративної соціальної відповідальності.	15
2	Роль корпоративної соціальної відповідальності в управлінні організацією.	15
3	Відносин з працівниками на засадах КСВ.	15
4	Соціально відповідальна поведінка у ринковому середовищі.	15
5	Відносини бізнесу та територіальних громад на засадах корпоративної відповідальності.	15
6	Формування інформаційної політики у сфері корпоративної соціальної відповідальності.	15
7	Міжнародний досвід державного регулювання КСВ.	15

8	Ефективність та результативність корпоративної соціальної відповідальності.	15
	Разом	120
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:

1. Григор'єва О.В. Корпоративна соціальна відповідальність: навчально-методичний посібник для студентів напряму підготовки 6.030505 «Управління персоналом та економіка праці» галузі знань 0305 «Економіка та підприємництво». Полтава: ПолтНТУ, 2017. 88 с.
2. Сазонець О.М., Сазонець І.Л. Міжнародний бізнес і логістика: понятійно-термінологічний словник. Київ, «Центр учбової літератури», 2021 р. 264 с.
3. Сазонець О.М. Управління міжнародним бізнесом. Рівне : НУВГП, 2019 р. 338 с.
4. Сазонець І.Л. Сазонець О.М. Управління проектами та ризиками в туризмі: навч. посіб. Київ: Вид-во «Центр учбової літератури», 2023. 220 с.
5. Сазонець І. Л., Джинджоян В. В. Науково-методичні підходи до визначення функцій туристичних підприємств та напрямів реалізації їх соціальної складової. Ефективна економіка. 2019. № 11. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=7372>.
6. Торяник В.М., Сардак С.Е. Джинджоян В.В. Туризмологія : підручник. За загальною редакцією доктора юридичних наук, професора В.О. Негодченка. Дніпро: ДГУ, 2022. 306 с

Додаткова:

1. Кравчук, Ю.Б. Економічна історія : навч. посіб. для студентів напряму підготовки «Економіка і підприємництво» / Ю.Б. Кравчук ; МВС України, Харк. нац. ун-т внутр. справ. Харків : ХНУВС, 2014. - 223 с.

-
2. Миськів Г.В., Пасінович І.І. Сталий розвиток і соціальна відповідальність в умовах війни в Україні. Вісник Національного університету «Львівська політехніка». 2023. № 7(1). С. 21–36.
 3. Огінок С.В., Федунь М.В., Бондаренко Ю.Г. Соціальна відповідальність прибуткових організацій. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2022. № 45. С. 58–62.
 4. Охріменко О.О., Іванова Т.В. Соціальна відповідальність : навч. посібник. Київ : НТУ України «Київський політехнічний інститут», 2015. 180 с.
 5. Поясник Г.В. Роль екологічного підприємництва в умовах післявоєнної відбудови. Економіка та суспільство. 2023. № 47.
 6. Стамбульська Х., Передало Х. Корпоративна культура: сутність, типи та роль у розвитку організації. Ефективна економіка. 2022. № 1. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=9912>.
 7. Сазонець І.Л., Лещенко М.В. Державно-інституційне регулювання концентрації капіталу міжнародних та національних корпорацій. Рівне : Волин. обереги, 2017. 164 с.
 8. Сазонець І.Л., Гладченко А.Ю., Гессен А.Є. Соціально-економічні детермінанти глобальної рівноваги: монографія. Рівне: Волинські обереги, 2016. 352 с.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

1. Суть та значення корпоративної соціальної відповідальності.
2. Розвиток корпоративної соціальної відповідальності.
3. Внутрішнє і зовнішнє середовище КСВ.
4. Переваги корпоративної соціальної відповідальності.
5. Глобальний договір ООН (формування КСВ).
6. Досвід становлення КСВ в Україні
7. КСВ як складова стратегії управління.
8. КСВ як чинник підвищення конкурентоспроможності організації.
9. Організація діяльності з КСВ.

-
10. Менеджери з КСВ в компаніях, їх статус, основні функції, кваліфікація, обов'язки, професійні стандарти.
 11. Права людини і трудові практики як предмет КСВ.
 12. Міжнародні стандарти прав людини (Загальна декларація прав людини, Міжнародний пакт про економічні, соціальні та культурні права, Міжнародний пакт про громадянські і політичні права, Конвенція про права дитини).
 13. Принципи Глобального Договору у сфері праці, стандарти МОП.
 14. Гідна праця як предмет КСВ
 15. Законодавство України у сфері праці як основа КСВ.
 16. Соціальний діалог і КСВ.
 17. Складова КСВ у відносинах з споживачами.
 18. Законодавство України у сфері захисту прав споживачів.
 19. Якість продукції (стандарт ISO 9000).
 20. Принципи добросовісної конкуренції.
 21. Соціально відповідальний маркетинг.
 22. Співпраця бізнес-структур з неурядовими організаціями.
 23. Відповідальне ставлення організацій до довкілля.
 24. Міжнародні документи щодо навколишнього середовища та стандарти екологічного менеджменту (серія ISO 14000).
 25. Законодавство України про охорону навколишнього середовища.
 26. Місце КСВ у корпоративній інформаційній політиці.
 27. Міжнародні стандарти звітності зі сталого розвитку (GRI - Global Reporting Initiative)
 28. Глобальна ініціатива зі звітності. Особливості соціальної звітності компаній в Україні.
 29. Відповідальна держава і сталий розвиток.
 30. Міжнародний досвід державного регулювання КСВ.
 31. Культура споживання та його вплив на розвиток КСВ.
 32. Соціальна відповідальність ЗМІ.
 33. Соціальна відповідальність освіти та науки.
 34. Проект міжнародного стандарту з соціальної відповідальності ISO 26000.
 35. Показники, методи та процедури оцінювання ефективності програм КСВ.
 36. Соціальний аудит.
 37. Концепція потрібного результату.
 38. Методи оцінювання ділової репутації соціально відповідальної компанії.
 39. Моніторинг ефективності діяльності організації у сфері соціальної відповідальності.

ПІСЛЯМОВА

На третьому та четвертому курсах студенти – майбутні фахівці готельно-ресторанної справи – отримують широкі можливості для професійного зростання через вибір освітніх компонентів циклу професійної підготовки. Саме на цьому етапі навчання формується індивідуальна освітня траєкторія, що дозволяє не лише поглибити фахові знання, а й розкрити власний потенціал, розвинути креативність, лідерські якості та сучасне управлінське мислення.

Запропоновані дисципліни спрямовані на вдосконалення практичних навичок у сфері гостинності, опанування економічних, управлінських і галузевих аспектів діяльності, а також розуміння актуальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу. **Водночас студенти мають унікальну можливість комбінувати курси з різних освітніх програм, формуючи власний набір компетентностей відповідно до кар'єрних цілей та професійних інтересів.**

Завдяки міждисциплінарному вибору здобувачі можуть поглибити знання з психології, комунікацій, конфліктології, лідерства, юридичного супроводу професійної діяльності, дизайну сучасних закладів гостинності, управління персоналом та розвитку команди. Такий підхід дозволяє підготувати конкурентоспроможного фахівця нового покоління, здатного ефективно працювати в динамічному середовищі.

Навчання за вибірковими компонентами мотивує студентів до саморозвитку, усвідомленого професійного вибору та безперервного вдосконалення впродовж життя. У результаті вони здобувають не лише знання, а й практичні інструменти для успішної кар'єри, здатність адаптуватися до змін, приймати ефективні рішення та досягати високих результатів у сфері гостинності.

Викладачі кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу щиро бажають студентам натхнення, сміливості у виборі власного професійного шляху та впевненого руху до успіху в одній із найкреативніших і найперспективніших галузей сучасності!